Раиса Савкова

Консервирование

60 рецептов которые вы еще не знаете

ПИТЕР

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Домашние заготовки – это отличный способ удивлять гостей и баловать родных круглый год. Раиса Савкова с любовью отобрала для вас только лучшие и проверенные рецепты: классические способы консервирования, соления, мочения и маринования; богатые витаминами и пахнущие летом соки и компоты; сладкие джемы и варенья; острые и пикантные салаты, лечо, рагу, аджики; квашеная капуста и хрустящие соленые огурчики; эксклюзивные и экзотические заготовки. Создавайте свою коллекцию рецептов с помощью этой книги! Готовьте с удовольствием!

- Раиса Савкова
- От автора
- Глава 1 Про маринады, соленья, варенья: обобщающее и познавательное
- Кто придумал консервирование
- Виды консервирования
- Чем нужно запастись перед началом заготовительного сезона
- Глава 2 Консервирование овощей
- Квашеная капуста
- Огурчики моей свекрови
- Огурцы маринованные с эстрагоном (тархуном)
- Маринованные корнишоны
- Маринованные луковички
-
- Помидоры маринованные
-
- Помидоры вяленые
- Перец маринованный
-
- Перец в томатном соусе
- Лечо с грилованным перцем
- Перец, фаршированным тушеными овощами
- Перец, фаршированный кореньями
- Икра из сладкого болгарского перца
- Кабачки с грилованным перцем
- Рагу из кабачков с овощами
- Икра баклажановая
- Баклажаны с морковью и фасолью
- Баклажаны с овощами

-
- Баклажаны с сельдереем и томатами
-
- Баклажаны с перцем и луком
- Баклажаны в медовом соусе
-
- Фасоль стручковая маринованная
-
- Фасоль в томатном соусе
- Фасоль с овощами по-болгарски
- Капуста цветная консервированная
- Капуста цветная маринованная
- Цветная капуста с томатами и перцем
- Свекла маринованная
-
- Тыква маринованная
- Глава 3 Соусы
- Соус томатный с орехами
- СОУС томатный острый к мясу
- Соус томатный острый с базиликом
- Кетчуп домашний
- Соус из хрена
- Глава 4 Консервирование грибов
- По грибы... практически рассказ с рецептом маринованных грибочков
- Грибная икра
- Грузди соленые
- Солянка овощная с грибами
- Глава 5 Консервирование фруктов и ягод
- Абрикосово-яблочный чатни
- Малиновым уксус с розмарином
- Груша маринованная
- Маринованный виноград
- Грушево-брусничное варенье
- Варенье из айвы с медом и тимьяном
- Варенье из киви с физалисом и лимонной цедрой
-
- Варенье из персиков с физалисом и мятой
- Варенье из вишни с морковью
- Варенье из черешни с шоколадом, коньяком и острым перцем
- Яблочное варенье с ванилью
-
- Клюквенный джем

- Джем из клубники с розмарином и бальзамическим уксусом
- Конфитюр из клубники с апельсиновым соком
-
- Малиновый джем с миндалем
- Персиковый джем с ревенем и коньяком
- Апельсиновое желе с имбирем
- Желе из клубники с имбирем и ванилью
-
-
- Лимонно-мятное желе
- Смородиновое желе
- Компот из нектаринов с розмарином
- Сок яблочно-виноградный
- Глава 6 Сушка грибов, плодов и ягод
- О сушке грибов: теория
- Плоды и ягоды
- «А напоследок я скажу...»

Раиса Савкова
Консервирование. 60 рецептов, которые вы еще не знаете

Появлению этой книги я больше всего обязана моей любимой свекрови, Марине Ивановне Савковой. Она вернула мне любовь к кулинарии и стала для меня практически мамой.

От автора

У каждого из нас есть свои кулинарные пристрастия, свои привычки, своя любовь. У меня, к примеру, нет большой кладовки, где я могла бы прятать огромное количество запасов на зиму. Поэтому я не делаю варенья-соленья на годы, литрами и тоннами. Я их делаю в небольших количествах. Так, чтобы захотел – открыл и съел. Варенье у меня не стоит годами. Я варю его понемногу: иногда это одна баночка. Пришла идея – сделала. Ввиду совсем малых сроков хранения количество кислоты и уксуса в моих консервах сведено к минимуму (это касается маринадов), а также уменьшено количество сахара (в вареньях). Поэтому обращаю ваше внимание, дорогие читатели, на то, что все, что вы решите приготовить, пользуясь рецептами из этой книги, следует хранить недолго и в прохладном месте, дабы избежать всяких неожиданностей.

Не берусь утверждать, что я являюсь стопроцентным автором рецептов, – что-то могла услышать, что-то увидеть в книгах или Интернете. Если я полностью воспользовалась чьим-то рецептом, я обязательно это укажу.

Приятного вам прочтения, и дай Бог, чтобы книга вам пригодилась!

Глава 1 Про маринады, соленья, варенья: обобщающее и познавательное

Несмотря на все успехи и достижения цивилизации по части сохранения овощей, фруктов и ягод на зимний период, наши мамы, бабушки, да и мы, «подрастающее поколение», летом начинаем усиленно собирать банки с крышками, запасаться сахаром, лимонной кислотой, вяжем веники из листьев растущих вокруг дачного домика фруктовых деревьев и кустарников… «Почему? Для чего?» – спрашиваю вас я. Когда круглый год у нас имеются свежие ягоды, фрукты и овощи, а также свежезамороженные (что гораздо полезней тех свежих, обработанных невесть чем) – почему мы парим, варим, закатываем? При этом мы постоянно рискуем, что что-нибудь «взорвется», варенье– засахарится, компот– закиснет. Я отвечу: потому что никакое поедание условно свежего фрукта зимой не сравнится с удовольствием, получаемым от открывания баночки ароматного домашнего компота или поглощения с булкой и молоком вкуснейшего бабушкиного варенья! А борьба с простудными заболеваниями при помощи малинки, заботливо заготовленной с лета мамой? Так-то, милые мои! Поэтому, чтобы нам было чем наслаждаться долгими холодными зимними

вечерами, ознакомимся с принципами домашних заготовок.

Кто придумал консервирование

Процесс консервирования известен еще с 1795 года. Именно тогда находчивый повар из Франции Николя Франсуа Аппер увековечил свое имя в истории кулинарии, одержав победу в конкурсе на лучший способ длительного хранения продуктов. За свое изобретение он был удостоен почетного звания «Благодетель человечества» и даже награжден золотой медалью. Технология консервирования была более чем проста: он наполнил банки мясом, бульоном и вареньем, запаял их и затем долго кипятил. Через восемь месяцев содержимое банок оказалось превосходного качества. С тех пор консервирование из разряда чудес перешло в обычную практику.

Сохранить овощи и фрукты можно различными способами.

Виды консервирования

Пастеризация

Один из самых совершенных способов консервирования – пастеризация. Дело в том, что в процессе нагревания температура жидкости не достигает 100°С и благодаря этому основная часть витаминов и микроэлементов в продуктах сохраняется. Однако не надейтесь, что даже при таком бережном способе консервирования продукты сохранят все свои полезные свойства: после пастеризации можно рассчитывать максимум на 60 % витаминов, а то и меньше. Поэтому если вы хотите сохранить витамины, постарайтесь свести тепловую обработку к минимуму. Но не забывайте о микробах: если температура не поднимется до губительного для них уровня, то они останутся и закатки быстро испортятся. Хранить такие консервы нужно в прохладном месте и недлительный срок.

Квашение

Ах, как я обожаю квашеную капусту, приготовленную моей любимой свекровью! Честное слово – капуста у нее просто божественна. Хрустящая, в меру кислая, скорее кисло-сладкая. К тому же она и полезна: наукой признан тот факт, что в квашеной капусте гораздо больше витамина С, чем в свежей.

Квашение позволяет сохранить большое количество витаминов и микроэлементов, ценных для нашего здоровья. К примеру, в квашеных продуктах сохраняется более 70 % витамина С, а все потому, что при таком способе консервирования продукты не подвергаются тепловой обработке. В качестве натуральных консервантов выступают пряности, чеснок, хрен и поваренная соль, которые содержат много фитонцидов, убивающих гнилостные бактерии. Главную роль при таком способе заготовки играет содержащийся в продуктах сахар – он блокирует появление гнилостных бактерий. Именно благодаря сахару квашеная капуста не плесневеет и не гниет. Кстати, квашеные огурцы и капусту не советуют промывать, так как в результате этого процесса в таких продуктах снижается содержание аскорбиновой кислоты в 6-8 раз. Однако у квашеных продуктов есть один недостаток – они задерживают жидкость в организме, поэтому употребление их в большом количестве неминуемо приводит к отекам.

Маринование

Для меня в этом способе есть один большой минус – количество уксуса, которое приходится добавлять в заливку-маринад. В своих рецептах я стараюсь свести его количество к минимуму за счет того, что увеличиваю длительность термической обработки продуктов. Конечно, в результате полезных веществ теряется больше, но раздражающих слизистую

желудка веществ становится меньше.

Стерилизация

Все свои заготовки я стерилизую. Для надежности.

При таком способе термической обработки продуктов шанс выжить у бактерий небольшой, правда, только в том случае, если она проведена по всем правилам. Дело в том, что в домашних условиях нагреть продукты можно максимум до 100° С, а еще из школьных уроков биологии известно, что при такой температуре умирают далеко не все микробы. Для неумелой хозяйки стерилизация запросто может стать опасным процессом. К примеру, если хозяйка вместо 10 минут стерилизует 8 минут, то закатки, скажем, из грибов могут стать причиной тяжелого отравления или в самом плохом случае – даже смерти. Однако варенья, джемы и повидло после стерилизации вполне безопасны, хотя говорить о каких-либо витаминах в них не приходится.

Замораживание

Обожаю этот способ заготовки больше всех остальных! Жаль, места в морозильной камере холодильника мало, а поставить отдельно морозильник – место не позволяет.

Замороженные фрукты и овощи сохраняют все витамины и микроэлементы, даже эфирные масла и ферменты, но, правда, опять же при строгом соблюдении технологии. Замораживание должно происходить быстро, при температуре -20° С, а хранить такие фрукты нужно при -18°С. Если не соблюдать эти условия, то в продуктах образуются кристаллы льда, разрушающие клетки. Тогда фрукты, овощи, а уж тем более ягоды после оттаивания превратятся в неаппетитную кашицу и станут пригодными разве что для компотов.

Это последний способ заготовки, о котором я вкратце расскажу. Сушат фрукты, ягоды, грибы. Существует сушка естественная (на солнце) и искусственная (в духовке или печи). Из фруктов получаются великолепные чипсы, которые можно есть во время перекусов. Правда, к сушке яблок мы прибегаем в сезон гиперурожая, когда употреблять в свежем виде их уже сил нет. Ягоды подходят для выпечки. А грибы... Грибы– это отдельная история, которую я тоже расскажу, но позже.

Сушка

В первую очередь вам понадобятся банки. Долгое время банки были для меня настоящей бедой, и все потому, что приходилось пользоваться закаточной машинкой. Я не могла найти подходящую машинку – одна слабо закатывала, другая – сильно. Кроме того, у нас со свекровью была одна машинка на двоих, а жили мы в разных концах города. Проблема, правда? Потом появились консервированные овощи в банках с закручивающимися крышками. Возникла другая проблема – подобрать крышки к этим банкам и обеспечить сохранность таких заготовок.

Чем нужно запастись перед началом заготовительного сезона

И вот оно, счастье. Наша промышленность начала выпускать банки именно под закручивающиеся крышки, разного объема, а к ним разные красивые крышки. В результате многие трудности, с которыми был связан процесс «закатывания», исчезли сами собой.

Банки нужно правильно обработать. Итак, стеклянную тару следует тщательно осмотреть, чтобы в ней не было щербин, трещин и других дефектов. Перед наполнением продуктами тару на 30 минут замачивают в теплой воде, моют щеткой с мылом или содой и 2-3 раза ополаскивают чистой водой. Последнее ополаскивание желательно сделать кипяченой водой или слабым светло-розовым раствором марганцовки. Вымытые банки ставят вниз горлышком на чистое полотенце и в таком положении хранят до укладки в них продуктов (но не более получаса).

Но есть еще один вид тары – бочки. Они используются для квашений, солений и мочений. А делают их из дуба, бука, липы и

осины.

Новые бочки замачивают и выдерживают с водой до тех пор, пока вода не перестанет просачиваться между клепками.

Перед загрузкой бочки 2-3 раза ошпаривают кипятком. Бочки, доставшиеся в наследство от бабушки (ну и повезло же вам!), тщательно моют, дезинфицируют хлорной водой (50 г хлорной извести на ведро воды), а после ополаскивания ошпаривают кипятком.

Отдельно нужно сказать о бочках из дуба. Их используют для маринадов. Так вот, сначала их замачивают, сменяя воду 3-4 раза. Затем бочки на 10-12 часов заливают горячим раствором каустической соды (1 г каустической соды или 2,5 г кальцинированной соды на 1 л воды). Вылив раствор, бочки промывают кипятком до тех пор, пока вода не станет бесцветной. Делают это для того, чтобы клепки освободить от танина, который придает продукту темную окраску.

И напоследок перечислю остальной инвентарь, без которого мы не сможем обойтись:

• ножи;

• ложки столовые из нержавеющей стали;

• ложки чайные из нержавеющей стали;

• кастрюля с решеткой для стерилизации банок (кстати, для этого вполне подойдет пароварка);

• кастрюли из нержавеющей стали с толстым дном;

• чайник;

• дуршлаг;
• таз для хранения очищенных овощей и фруктов;
• мясорубка или блендер;
• противень (для духовки);
• весы (настольные, желательно электронные);
• доски для разделки овощей и фруктов;
• соковыжималка;
• терка для нарезки овощей.

И, разумеется, уксус, сахар-песок, желирующий сахар, или желфикс, соль, травы, специи. Соль я использую только крупную йодированную. Если в рецептах я указываю яблочный уксус, то подразумеваю только натуральный (часто в магазине нам предлагают спиртовой с ароматизаторами, так что внимательно читайте этикетки).

На этой высокой ноте закончим с познавательным и перейдем непосредственно к самим рецептам.

Глава 2 Консервирование овощей

Квашеная капуста

Честно признаюсь, что сама я никогда не мариную огурцы и не квашу капусту. Это делает Марина Ивановна.

К квашению капусты у нее даже более нежное и трепетное отношение, чем к маринованию огурцов. Я к приготовлению была допущена только один раз, и через 30 минут меня выгнали из кухни. Не потому, что я криво что-то шинковала – острый шеф-нож решает все проблемы. Просто в тот день... ну нельзя мне было квасить капусту. А еще Марина Ивановна квасит ее только в «мужские» дни – понедельник, вторник, четверг. По народным поверьям, если капусту квасить в «женские» дни, то она будет мягкой, нехрустящей. И я в это верю. Честное слово.

Вы не найдете конкретного рецепта, я просто дам общие рекомендации и советы.

Ингредиенты :

- капуста белокочанная – 10 кг;
- морковь – 150 г;
- тмин;
- клюква;
- соль – 200-250 г.

Способ приготовления

Для квашения лучше брать белокочанную капусту поздних

сортов. Она содержит около 4-5 % сахара, что обеспечивает нормальное молочнокислое брожение. Ранние сорта капусты непригодны для квашения. Мы всегда выбираем плотные белые кочаны слегка приплюснутой формы, с плотно прилегающими листьями. Такая капуста очень сочная и сладкая.

Кочаны освобождают от зеленых и поврежденных листьев, разрезав пополам, удаляют кочерыжки и шинкуют. Марина Ивановна солит капусту послойно: сначала шинкует слой 2-3 см, затем пересыпает крупной солью, тертой морковью и добавляет немного тмина. Иногда – клюкву, совсем чуть-чуть. Посолив и добавив специи, капусту перетирают руками. Мой совет – не давите сильно капусту при перетирании. Если вы будете ее сильно мять, то она потеряет большую часть сока и будет как трава.

По советам из старых советских книг, нашинкованную капусту кладут в бочку, утрамбовывая ее по мере заполнения и пересыпая специями. Уложенную до верха бочки капусту накрывают куском материи. Поверх материи кладут деревянный кружок, а на него груз (обмытый камень). Груз должен быть примерно в 10 раз меньше веса заложенной капусты. Бочку с капустой ставят в комнату с температурой 15-18° С. При такой температуре брожение (квашение) заканчивается через 4-6 дней. Затем бочку выносят в прохладное место (кто куда может – в погреб, подвал, на балкон), где температура не превышает 3°С. Оставшуюся пену регулярно снимают, кружок обмывают, а края внутренней части бочки протирают чистой влажной тряпкой. Во время брожения капусту рекомендуется несколько раз проткнуть чистым колышком, чтобы облегчить выход образующимся газам.

Капуста в бочке должна быть покрыта рассолом на 5-6 см.

Итак, мы узнали, как нужно. А теперь внесем некоторые поправки на современные реалии. Я расскажу, как квасит капусту моя несравненная Марина Ивановна.

Вместо бочки у нее огромная эмалированная кастрюля на 50 л. Лучше, конечно, использовать кастрюлю из нержавеющей стали (посуда такого объема в общепите называется «котел»), так как хотя бы один скол на эмалированной посуде – и ваша капуста пропадет. Если посудой такого огромного размера вы не располагаете, то можете использовать ведра. Только из «правильного» материала – эмалированные или нержавеющие. Про пластмассовые даже не думайте!

Так вот, нашинковали мы капусту, посолили, перетерли. Камня у нас нет. Марина Ивановна втыкает в капусту ровную деревянную скалку (вместо колышка), накрывает капусту стерильной марлей и ставит к батарее на кухне (батареи в ее квартире находятся в стене). Ежедневно она протыкает капусту скалкой несколько раз, как рекомендовано выше, чтобы выпустить газы. Если этого не делать, то капуста перекиснет и будет невкусной. Примерно через 4-5 дней Марина Ивановна выносит капусту на балкон для прекращения процесса брожения. Через 3 дня раскладывает квашеную капусту по трехлитровым банкам и раздает их детям. То есть нам.

Еще Марина Ивановна нашла способ, как «облагородить и реанимировать» вкус капусты, если попался неудачный (ну бывает) сорт: на 3 кг капусты она вливает рюмку водки. Я еще не

пробовала, но муж клялся, что капуста божественна. В данном вопросе я ему полностью доверяю.
Хорошо заквашенная капуста должна быть сочной, хрустящей, приятного вкуса и аромата.

Огурчики моей свекрови

Это рецепт моей «второй мамы»... Я никогда не заквашу так вкусно капусту и не замариную так вкусно огурчики, как Марина Ивановна. У меня просто ТАК не получается. Вот и все. Даже по ее рецептам. Я всегда им строго следовала. Получалось вкусно, но не так.

Поэтому я давно уже прекратила попытки повторить вкус ее огурчиков. Но вдруг у вас получится!

Ингредиенты

(на трехлитровую банку):

- соль – 90 г;
- сахар – 30 г;
- лимонная кислота – 10 г;
- черный перец горошком;
- чеснок;
- зеленый укроп;
- листья хрена;
- веточки смородины и вишни с листиками;
- огурцы;
- вода.

Способ приготовления

Выбираем крепкие, некрупные огурчики, в каждую банку будем выкладывать огурчики примерно одинакового размера.

На дно чистых стерилизованных трехлитровых банок кладем по 3-4 очищенных зубчика чеснока, несколько горошин черного перца, лист хрена, по ветке смородины и вишни, зонтик укропа. Плотно укладываем тщательно вымытые огурчики. В каждую банку кладем соль, сахар и лимонную кислоту. Заливаем крутым кипятком, закрываем стерилизованными крышками и закатываем.

Охлаждаем в перевернутом виде, под пледом. Храним в прохладном темном месте.

Огурцы маринованные с эстрагоном (тархуном)

Сейчас я расскажу о моем варианте маринада —достаточно пикантном и с очень интересным привкусом эстрагона. Рекомендую.

Ингредиенты:
• пряная зелень: петрушка, эстрагону листья хрена;
• черный и душистый перец горошком;
• лавровый лист;
• гвоздика;
• перец острый стручковый по вкусу;
• огурцы.
Для заливки (на 1 *л):*
• вода – 750 мл;
• соль – 45 г;
• сахар – 45 г;
• уксус *9%* – 180 мл.

Мне кажется, что главное в этом рецепте – вода! Марина Ивановна использует чистую, родниковую воду (недалеко от дачи есть родник). В остальном рецепт, как вы сами видите, прост...

Способ приготовления

Подготавливаем зелень (петрушку, эстрагон, лист хрена): перебираем ее, промываем в проточной воде и обсушиваем. Нарезаем ее на кусочки длиной по 5 см.

На дно банок кладем пряности: горький черный и душистый перец горошком, лавровый лист, гвоздику, подготовленную пряную зелень, можно добавить перец острый стручковый. Сверху на специи плотно укладываем одинаковые по размеру огурцы.

В наполненные банки вливаем горячую заливку, закрываем их крышками и стерилизуем.

Стерилизуем при 100°С: банки вместимостью 0,5 л – 5 минут, 1 л – 7 минут, 3 л – 18 минут.

Охлаждаем в перевернутом виде, храним в темном прохладном месте.

По желанию к пряной зелени можно добавить листья смородины и вишни.

Маринованные корнишоны

Всегда было интересно замариновать эти маленькие огурчики. Вот только в продаже не бывает свежих корнишонов, а свекровь таких «масиков» сорвать не даст. В этом году мне повезло – на осенней ярмарке один фермер продавал, видимо, остатки урожая. Среди огурцов привычного размера лежала небольшая горочка таких «карапузов». У меня появился шанс осуществить свою мечту.

Ингредиенты :

- огурцы – 1 кг;
- вода – 600 мл;
- соль – 10-15 г;
- уксус 6%-ный яблочный – 200 мл;
- репчатый лук – 30-50 г;
- укроп или тмин, перец черный.

Способ приготовления

Огурчики тщательно перебираем, моем и сушим.

Пересыпаем их солью, тмином или укропом, перцем и мелко нарезанным луком. Плотно укладываем огурцы в подготовленные стерилизованные банки.

В кипящую воду добавляем уксус и кипящим маринадом заливаем огурцы.

Закрываем крышками, стерилизуем и закатываем.

Стерилизуем при температуре 100 °С банки вместимостью 0,5 л 10 минут.

Охлаждаем в перевернутом виде, храним в прохладном темном месте.

Маринованные луковички

Рецепт баловства ради. Очень часто я помогаю своим знакомым при приготовлении блюд для фуршетов. И такие консервы, как маринованные луковички, оказываются очень кстати. Магазинные мне не нравятся, уж больно уксусные. В порядке эксперимента я решила приготовить их сама. Эксперимент оказался удачным. Рецепт я нашла в старой книге и слегка его переработала.

Ингредиенты :

- лук – 1 кг;
- соль – 50 г;
- сахар – 70 г;
- уксус 6%-ный яблочный – 150 мл;
- черный и душистый перец горошком;
- лавровый лист;
- горчица в зернышках;
- можжевеловые ягоды;
- вода.

...

Рекомендация

Если решитесь попробовать замариновать лук, заранее найдите

того, кто его почистит.

Способ приготовления

Сначала стерилизуем банки и на дно каждой кладем перец черный горошком – 2-3 штуки, перец душистый —1-2 горошинки, лавровый лист, несколько зернышек горчицы, 3-4 ягоды можжевельника.

Затем берем самые мелкие луковицы диаметром не более 1,5 см. Сортируем по размеру, удаляем корешки и сухие листья, тщательно моем.

Бланшируем от 3 до 5 минут (в зависимости от размеров луковичек). Далее промываем луковички под холодной проточной водой.

Плотно наполняем банки охлажденными луковичками, добавляем сахар, соль и уксус.

Заливаем банки с луком кипятком, не доливая 2 см до горлышка, накрываем крышками, стерилизуем 5-7 минут и закатываем. Охлаждаем в перевернутом виде, храним в прохладном темном месте.

Помидоры маринованные

Ингредиенты
(на трехлитровую банку):
• помидоры – 1,5-1,7 кг;
• лавровый лист;
• черный и душистый перец горошком;
• чеснок;
• горчица в зернах;
• свежий острый перец;
• свежий имбирь;
• маринадная заливка – 800 мл.
Для заливки:
• вода – 1 л;
• уксус 9%-ный – 180 мл;
• соль – 40 г;
• сахар – 60 г.

Способ приготовления Для маринования я предпочитаю брать небольшие крепкие (полностью зрелые) помидоры сортов «сливка» и «дамские пальчики».

…

Совет

Семена белой горчицы придают любым маринадам тонкий, пикантный вкус.

Помидоры моем, перебираем и прокалываем со стороны плодоножки деревянной шпажкой (это не даст лопнуть кожице).

Сначала подготавливаем банки: тщательно их моем и обдаем кипятком. На дно каждой банки кладем по лавровому листу, 5 горошин черного перца, 2-3 горошины душистого перца, 3 тонких ломтика свежего корня имбиря, несколько кусочков свежего острого перца, немного зерен горчицы, 2 средних зубчика чеснока.

Помидоры плотно укладываем в банки, заливаем кипятком до края горлышка и даем постоять 5 минут.

Затем сливаем воду в кастрюлю и готовим маринадную заливку. Смешиваем ингредиенты, доводим до кипения и вновь заливаем помидоры.

Закрываем крышками, стерилизуем 7 минут и закатываем. Охлаждаем в перевернутом виде и храним в прохладном темном месте.

Помидоры вяленые

Я не уверена, какие помидоры мне нравятся больше: вяленые или маринованные. Каждые из них по-своему хороши.

К сожалению, в домашних условиях вяленые томаты хранятся недолго, всего лишь месяц. Но приготовить их можно в любой момент! Бесспорно, самый лучший способ приготовления – это вяление на солнце. Однако в нашей климатической зоне мы не можем положиться на природу. Поэтому воспользуемся духовкой, и непременно электрической.

Ингредиенты :

- помидоры;
- розмарин;
- тимьян;
- чеснок;
- оливковое масло.

Способ приготовления

Используем те же сорта помидоров, что и для маринования, – «сливка» или «дамские пальчики». Главное, чтобы они были мясистыми и с минимальным содержанием сока.

Помидоры моем, сушим и разрезаем вдоль на 3-4 ломтика. Разогреваем духовку до 130 ˚С. Кладем на противень пергаментную бумагу, на нее укладываем ломтики помидоров. Ставим противень в духовку на 4 часа и оставляем слегка

приоткрытой дверцу.

Спустя 4 часа охлаждаем помидоры в выключенной духовке, перекладываем их в чистую банку. Добавляем пару веточек розмарина, тимьяна, несколько зубчиков чеснока и заливаем помидоры оливковым маслом.

Есть еще один рецепт вяления томатов. Он принадлежит всемирно известному шеф-повару Нобу Мацусиха. Для вяления помидоров по этому рецепту понадобятся крепкие круглые томаты с хвостиками.

С обратной стороны плодоножки делаем крестообразный надрез (надрезаем только кожицу). Ошпариваем помидоры кипятком и аккуратно снимаем кожицу, оставляя при этом хвостики. Разогреваем духовку до 100 ˚С, застилаем противень пергаментом, кладем на него помидоры и ставим вялиться на 4,5 часа.

Извлекаем помидоры из духовки и оставляем их подвялиться на свежем воздухе еще на 6 часов (разумеется, только в солнечную погоду... и только летом).

Приготовив помидоры таким образом, вы получите великолепный гарнир для жареной телятины или отличную основу для салата или закуски. Также они подходят для начинки пиццы или для бутербродов.

Перец маринованный

Одним из самых вкусных добавлений к основному блюду являются маринованные овощи. В «тройку» моих любимчиков входит маринованный перец. Я его делала по рецептам из книг, по рецептам подруг. Единственное, что в этих рецептах меня не устраивало, – плотная кожица перца, с которой ничего не происходило в процессе маринования и ее приходилось снимать на тарелке.

Изучая итальянскую кухню, я встретилась с термином «грилованные овощи». Не буду утверждать, что итальянцы первыми придумали подпекать овощи, чтобы снять с них кожицу. Но что нашла, то нашла.

Суть процесса заключается в следующем: вымытый плотный, мясистый перец, целиком или дольками, кладем на противень-решетку и ставим в разогретую до 200 °С духовку. Запекаем до образования на перце подпалин. Достаем перец, перекладываем его в миску и плотно закрываем ее пленкой. Через 10 минут кожица с перца легко снимается, при этом он становится очень ароматным и сладким.

Ингредиенты

(на банку объемом 750 мл):

• перец – 10-15 штук;
• вода – 500 мл;
• соль – 15 г;
• сахар – 15 г;
• уксус 9%-ный – 100 мл;
• растительное масло – 50 мл.

Способ приготовления

Подпекаем перец целиком.

После снятия кожицы аккуратно достаем семенное гнездо. Внутри будет сок – слейте его в маринад, он великолепно дополнит его вкус.

На дно стерилизованной банки кладем несколько зубчиков чеснока, треть чайной ложки зерен горчицы, 2-3 цветка гвоздики, несколько горошин душистого перца.

Плотно укладываем перец в банки и заливаем его кипящим маринадом.

Сверху наливаем 50 мл прокаленного и охлажденного до 70 ˚С растительного масла. Закатываем.

Охлаждаем в перевернутом виде, завернув в плед. Храним в прохладном темном месте.

...

Рекомендация

Маринованный перец заливается прокаленным растительным маслом для лучшей сохранности продукта.

Перец в томатном соусе

Ингредиенты:

• перец сладкий болгарский – 4 кг;
• помидоры с плотной мякотью – 2 кг;
• перец острый – 2 небольших стручка;
• чеснок очищенный – 1/2 стакана;
• сахар – 100 г;
• соль – 75 г;
• растительное масло – 180 мл;
• уксус 9%-ный – 70 мл.

Способ приготовления

Вымытый плотный, мясистый перец, целиком или дольками, кладем на противень-решетку и ставим в разогретую до 200 ˚С духовку. Запекаем до образования на перце подпалин. Достаем его, перекладываем в миску и плотно закрываем ее пленкой. Через 10 минут снимаем кожицу.

Острый перец очищаем от семян и нарезаем мелкой соломкой (при этом желательно надеть резиновые перчатки).

Чеснок мелко режем или пропускаем через специальный пресс для чеснока.

Растительное масло прокаливаем и охлаждаем примерно до 70˚С.

Приготовление соуса: помидоры пропускаем через мясорубку или делаем пюре при помощи блендера. Полученную массу доводим до кипения, кипятим 5 минут, процеживаем через сито. Добавляем сахар, соль, растительное масло, острый перец, чеснок и кипятим еще 5 минут. В кипящий томатный соус вливаем уксус и кладем перец, доводим до кипения и кипятим еще 5-7 минут.

Подготовленные стерилизованные банки заполняем перцем, заливаем кипящим соусом, сразу закатываем прокипяченными крышками.

Переворачиваем и укутываем банки в плед на несколько часов до полного остывания.

Храним в прохладном темном месте.

Лечо с грилованным перцем

Очень понравилось. Без всяких предисловий.

Способ приготовления

Вымытый плотный, мясистый перец режем на 4 дольки, удаляем плодоножку с семечками. Кладем на противень-решетку и ставим в разогретую до 200 ˚С духовку. Запекаем до образования на перце подпалин. Достаем перец, перекладываем его в миску и плотно закрываем ее пленкой. Через 10 минут снимаем кожицу.

Лук репчатый чистим и нарезаем соломкой. Плотные зрелые томаты моем, удаляем плодоножку и нарезаем ломтиками по 3-4 см.

Подготовленные овощи перекладываем в кастрюлю из нержавеющей стали с толстым дном, добавляем соль, немного черного молотого перца и 2-3 столовые ложки воды. Тушим при закрытой крышке на маленьком огне 15 минут. Можно добавить несколько кружочков острого перца – это на ваш вкус. Только не забудьте удалить из острого перчика семена, иначе получится совсем уж «ядерная» смесь.

Горячую массу очень плотно, чтобы не образовались воздушные пузырьки, перекладываем в стерилизованные банки. Закрываем прокипяченными крышками.

Стерилизуем при температуре 100 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 30 минут, 1 л – 45 минут.

Охлаждаем в перевернутом виде, завернув в плед. Храним в темном прохладном месте.

Божественная закуска!

Ингредиенты :

• перец сладкий болгарский – 500 г;
• помидоры с плотной мякотью – 400 г;
• лук репчатый – 100 г;

- соль – 10 г;
- перец черный молотый;
- перец свежий острый;
- вода.

Перец, фаршированным тушеными овощами

Ингредиенты
(на банку объемом 750 мл):
• перец – 6-7 штук (небольших);
• капуста – 300 г;
• морковь – 100 г;
• зелень укропа, чеснок;
• листья смородины и хрена;
• перец душистый горошком;
• лавровый лист;
• соль, сахар.
Для заливки:
• вода – 1 л;
• уксус 9%-ный– 180 мл;
• соль – 25 г;
• сахар – 40 г;
• масло растительное – 50 мл.

Способ приготовления

Плоды перца моем, удаляем плодоножку с семечками. На 3-4 минуты опускаем перец в кипящую воду. Затем откидываем его на дуршлаг. Охлаждаем.

Капусту шинкуем соломкой.

Морковь чистим, режем соломкой. Мелко рубим укроп.

В глубокой сковороде до полуготовности тушим капусту и морковь (примерно 20 минут). В конце тушения добавляем соль, немного сахара, рубленый укроп.

Фаршируем перец тушеными овощами.

В подготовленные стерилизованные банки кладем зубчики чеснока, по листику смородины и хрена, 3-5 горошин душистого перца, по одному лавровому листу.

Плотно укладываем фаршированный перец и заливаем кипящей маринадной заливкой. Доводим до кипения и добавляем 50 мл прокаленного и охлажденного до 70 ˚С растительного масла.

Закатываем и охлаждаем банки в перевернутом виде.

Перец, фаршированный кореньями

Способ приготовления

Готовим перец как в предыдущем рецепте.

Лук репчатый очищаем, режем соломкой и обжариваем на растительном масле до золотистого цвета. Морковь, корень петрушки и пастернака чистим и нарезаем соломкой. Обжариваем до полуготовности (5-7 минут). Томаты пропускаем через мясорубку или делаем пюре с помощью блендера. Полученную массу кипятим 15 минут, все время снимая пену. Потом к томатам добавляем соль, сахар, перец. На медленном огне увариваем 10 минут, затем добавляем уксус.

К тушеным кореньям добавляем зелень и соль. Прогреваем до 70 ˚С и фаршируем этой смесью бланшированный перец.

В подготовленные банки вливаем прокаленное и охлажденное до 70 ˚С растительное масло, плотно укладываем фаршированный перец, заливаем горячим томатным соусом. Уровень соуса должен на 2 см не доходить до края горлышка банки.

Стерилизуем при 100 ˚С банки вместимостью 0,5 и 1 л 50 минут.

Ингредиенты

(на пол-литровую банку):

• перец среднего размера – 6 штук;

• лук репчатый – 170 г;

• морковь – 200 г;

• корень петрушки и пастернака – по Юг;

• соль – 13 г;

• сахар – 35 г;

• уксус 9%-ный – 20 мл;

• масло растительное – 130 мл (90 мл – на тушение и жарку овощей, 40 мл – на заливку в банку);

• черный и душистый перец молотый;

• зелень укропа и петрушки.

Икра из сладкого болгарского перца

Ингредиенты :

• перец сладкий болгарский – 1 кг;
• лук репчатый – 65 г;
• морковь – 50 г;
• помидоры с плотной мякотью – 150 г;
• корень петрушки – 40 г;
• зелень укропа – 10 г;
• черный и душистый перец молотый – по 1 г;
• уксус 9%-ный – 20 мл;
• масло подсолнечное – 60 мл;
• соль – 10 г.

Способ приготовления

Эта икра тоже была приготовлена из грилованного перца.

Перец моем, подпекаем в разогретой до 190 ˚С духовке. Охлаждаем под пленкой, снимаем кожицу, удаляем плодоножку с семенами.

Очищаем морковь, корень петрушки, нарезаем их соломкой и обжариваем в растительном масле до полуготовности.

Лук репчатый чистим, нарезаем кольцами, обжариваем до золотистого цвета. Соединяем с морковью и петрушкой. Добавляем очищенные и мелко нарезанные томаты. Солим, перчим, хорошо перемешиваем и добавляем перец. Тушим овощи 10 минут.

Пропускаем овощную смесь через мясорубку или пюрируем с помощью блендера. Доводим икру до кипения, добавляем мелко нарезанный укроп, вливаем уксус, а также прокаленное и остуженное до 70 ˚С растительное масло.

Горячую икру раскладываем по прогретым банкам, стерилизуем их и закатываем.

Стерилизуем при температуре 100 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 70 минут, 1 л – 80 минут.

Кабачки с грилованным перцем

Ингредиенты

(на литровую банку):

• кабачок молочной спелости – 600 г;
• перец красный болгарский – 200 г;
• зелень сельдерея;
• чеснок;
• лавровый лист;
• черный и душистый перец горошком.

Для заливки:

• вода – 400 мл;
• соль – 15 г;
• сахар – 20 г;
• лимонная кислота – 5 г;
• масло растительное – 70 мл.

Способ приготовления

Вымытый плотный, мясистый перец, целиком или дольками, кладем на противень-решетку и ставим в разогретую до 200 °С духовку. Запекаем до образования на перце подпалин. Достаем перец, перекладываем его в миску и плотно закрываем ее пленкой. Через 10 минут кожица с перца легко снимается. Удаляем плодоножку с семечками. Если вы запекали перец целиком, то сок, который скапливается внутри, слейте отдельно в мисочку. Пригодится.

Кабачок очищаем, нарезаем крупными кубиками. Поскольку у меня он молочной спелости, семечки я не удаляла, только слегка очистила кожуру.

Бланшируем кабачок в кипящей подсоленной воде 2-3 минуты. Откидываем на дуршлаг, промываем под проточной водой. Даем воде стечь.

Перец нарезаем квадратными ломтиками и соединяем с кабачком.

Приготовление заливки: растворяем сахар, соль и лимонную кислоту в воде. Доводим до кипения, добавляем прокаленное и охлажденное растительное масло.

Подготавливаем банки: стерилизуем, прогреваем. На дно каждой кладем зелень сельдерея, 2-3 горошины душистого перца, 2-3 бутончика гвоздики, 1 лавровый лист, 2-3 очищенных зубчика чеснока. Раскладываем по банкам кабачки с перцем. Заливаем кипящей маринадной заливкой и сразу закатываем крышками.

Охлаждаем в перевернутом виде. Храним в прохладном темном месте.

Рагу из кабачков с овощами

Ингредиенты :

• кабачки молочной спелости – 1,5 кг;
• лук репчатый – 3 средние луковицы;
• болгарский красный перец – 2-3 штуки (крупных);
• помидоры – 6-8 штук;
• томатная паста – 100 г;
• острый красный перец – 1 стручок;
• черный перец молотый;
• соль по вкусу;
• растительное масло для жарки овощей;
• базилик (по вкусу);
• чеснок;
• лавровый лист.

Способ приготовления

Кабачки режем мелкими кубиками, складываем в отдельную посуду, солим.

Лук и перец чистим и режем кубиками.

В большую сковороду с толстым дном наливаем масло, обжариваем с двух сторон болгарский перец и мелкорубленый красный острый перец, а затем их складываем в отдельную кастрюлю.

Наливаем опять масло и обжариваем лук до прозрачности. Добавляем в кастрюлю с перцем.

Обжариваем кабачки.

Помидоры нарезаем кубиками и обжариваем на новом масле. Добавляем в них томатную пасту и тушим 5 минут.

Все смешиваем и тушим 30-40 минут на умеренном огне, периодически помешивая, чтобы не пригорало.

На дно подготовленных банок кладем очищенный чеснок, базилик и лавровый лист. Горячее рагу раскладываем по банкам, закрываем. Стерилизуем банки: вместимостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 25 минут.

Охлаждаем в перевернутом виде, завернув в плед. Храним в темном прохладном месте.

Икра баклажановая

Ингредиенты:

• баклажаны – 1 кг;
• морковь – 70 г;
• репчатый лук – 50 г;
• корень петрушки;
• соль, сахар;
• зелень укропа, петрушки;
• томат-паста или томаты в собственном соку—120 г;
• черный и душистый перец молотый;
• кориандр в зернах;
• растительное масло для жарки овощей.

Способ приготовления

Баклажаны моем, срезаем плодоножку. Сушим их бумажной салфеткой.

Разогреваем духовку до 200 ˚С. Баклажаны кладем на решетку и ставим в духовку подпекать примерно на 10-15 минут (для приготовления икры можно подержать подольше, так как нам не нужно сохранять целостность овоща).

Пока запекаются баклажаны, обрабатываем другие овощи: морковь, лук, корень петрушки чистим, мелко шинкуем и обжариваем до готовности.

Готовые баклажаны извлекаем из духовки, ложкой достаем их мякоть и смешиваем ее с обжаренными овощами.

Добавляем томат-пасту или консервированные томаты в собственном соку. Полученную массу обжариваем 5 минут, добавляем соль, сахар, пряности и зелень. Пюрируем при помощи блендера или пропускаем через мясорубку.

Прогреваем пюре до 70 ˚С и раскладываем его по стерилизованным горячим банкам.

Стерилизуем при температуре 100 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 80 минут, 1 л —110 минут.

Рекомендация

Если вы используете готовую томат-пасту, то добавляйте меньше соли.

Баклажаны с морковью и фасолью

Способ приготовления

Моем баклажаны и отрезаем плодоножки. Затем разрезаем их на ломтики и бланшируем в кипящей воде 20 минут.

Перебираем стручки фасоли: удаляем все некачественные, отрезаем верхние и нижние кончики вместе с плодоножками. Промываем в проточной воде. Разрезаем стручки на части длиной 2-3 см. Подготовленную фасоль опускаем на 2-3 минуты в кипящую воду, откидываем на дуршлаг, охлаждаем под проточной холодной водой, даем ей стечь.

Репчатый лук и очищенную морковь режем соломкой. Чеснок пропускаем через пресс.

В большую глубокую кастрюлю с толстым дном наливаем растительное масло, разогреваем его и обжариваем лук до золотистого цвета. Затем добавляем к нему морковь и тушим 5-7 минут. Добавляем фасоль и баклажаны, томатный сок. Тушим еще 10 минут. Добавляем к овощам соль, перец черный молотый, вливаем уксус и доводим до кипения. Добавляем промытую рубленую зелень и чеснок.

Ингредиенты:

• баклажаны – 5 кг;
• лук репчатый – 0,5 кг;
• морковь – 1 кг;
• фасоль стручковая – 0,5 кг;
• чеснок – 300 г;
• зелень петрушки и сельдерея – по 50 г;
• масло растительное для жарки – примерно 400 мл;
• масло для заливки – по 40 мл в каждую банку;
• уксус столовый – 400 мл;
• томатный сок – 500 мл;
• соль, перец – по вкусу.

Горячий салат раскладываем по подготовленным банкам, заливаем прокаленным и охлажденным до 70 °С растительным маслом. Закатываем.

Охлаждаем в перевернутом виде, завернув в плед. Храним в темном прохладном месте.

Баклажаны с овощами

Ингредиенты:

• баклажаны – 1 кг;
• помидоры (для сока) – 1 кг;
• лук репчатый – 200 г;
• морковь – 300 г;
• перец сладкий болгарский – 300 г;
• зелень петрушки и укропа – примерно по 30 г;
• соль – 30 г;
• уксус яблочный – 60 мл;
• перец черный молотый – 1 г;
• перец душистый горошком – 5 штук;
• лавровый лист – 2 штуки;
• сахар – 40-50 г (полагайтесь на свой вкус);
• растительное масло для обжаривания овощей.

Способ приготовления

С баклажанами мы поступаем так же, как и с перцем, – подпекаем. Для этого небольшие баклажаны кладем на противень-решетку, слегка смазываем их растительным маслом и ставим запекаться на 20 минут в духовой шкаф, предварительно разогретый до 190 °С.

Аккуратно снимаем с баклажанов кожицу и нарезаем мякоть крупными кольцами.

Репчатый лук нарезаем кольцами и обжариваем на растительном масле до золотистого цвета.

Морковь чистим и режем соломкой. Тушим на растительном масле до полуготовности (примерно 7-10 минут).

Помидоры пропускаем через мясорубку или пюрируем с помощью блендера.

Полученную томатную массу протираем через сито, чтобы удалить семена и кожицу.

Наливаем томатное пюре в кастрюлю с толстым дном, доводим до кипения.

Добавляем соль, сахар, а также обжаренные овощи, нарезанный соломкой сладкий перец, мелко нарезанную зелень укропа и петрушки. Тушим все 10 минут.

Добавляем пряности, уксус, баклажаны и, не перемешивая, тушим смесь на слабом огне еще 10 минут. Сразу же раскладываем смесь в горячие стерилизованные пол-литровые банки.

Накрываем банки крышками, стерилизуем 60 минут, закатываем.

Охлаждаем в перевернутом виде, укутав пледом.
Храним в прохладном темном месте.

...

Рекомендация

Обратите внимание на то, что чем дольше баклажаны подвергаются стерилизации, тем лучше хранятся.

Баклажаны с сельдереем и томатами

Ингредиенты :

• баклажаны – 2 кг;
• черешки сельдерея – 600 г;
• помидоры – 1,5 кг;
• соль, сахар по вкусу;
• перец черный молотый;
• паприка молотая;
• масло для обжарки сельдерея;
• масло для соуса – 150 мл.

Способ приготовления

Моем баклажаны и удаляем плодоножку. Затем кладем их на противень-решетку и слегка смазываем растительным маслом. Ставим на 20 минут в предварительно разогретую до 190 ˚С духовку. Стебли сельдерея режем на полоски длиной 3-4 см и обжариваем 2 минуты на растительном масле.

Приготовление соуса: помидоры измельчаем при помощи мясорубки или блендера. Увариваем их примерно в 2 раза. За 5-10 минут до окончания приготовления добавляем в соус соль, сахар, специи и растительное масло.

Баклажаны очищаем от кожицы и режем крупными ломтиками. Перемешиваем с сельдереем.

В стерилизованные подогретые банки наливаем немного соуса, затем плотно укладываем баклажаны с сельдереем и заливаем их горячим соусом.

Банки, накрыв прокипяченными крышками, стерилизуем. Стерилизовать при температуре 100 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут.

Затем закатываем и ставим охлаждаться в перевернутом виде.

...

Рекомендация

Для консервирования лучше выбирать небольшие баклажаны с плотной мякотью.

Баклажаны с перцем и луком

Ингредиенты

(на литровую банку)

- баклажаны – 4 штуки;
- перец болгарский – 4 штуки;
- лук репчатый – 4 штуки;
- томатная паста – 1 столовая ложка;
- зелень укропа, петрушки, кинзы;
- соль, перец по вкусу;
- чеснок;
- перец душистый горошком;
- лавровый лист;
- растительное масло – 40 мл;
- масло для жарки лука и овощей.

Способ приготовления

Овощи для этого салата берем в равных пропорциях: баклажаны, перец сладкий болгарский, лук репчатый. Они должны быть небольшого размера – это важно.

Подготовленные баклажаны и перец кладем на противень-решетку, слегка смазываем их маслом и запекаем в предварительно разогретой до 190 ˚С духовке 20 минут. Баклажаны очищаем сразу, перец перекладываем в миску, закрываем пленкой и даем постоять 10 минут. Очищаем перец от

кожицы, удаляем плодоножку с семечками. Мякоть баклажанов и перца крупно режем.

Репчатый лук очищаем и режем на 4 части. Обжариваем его на растительном масле до золотистого цвета.

К обжаренному луку добавляем баклажаны, перец и томатную пасту. Тушим на небольшом огне 10 минут.

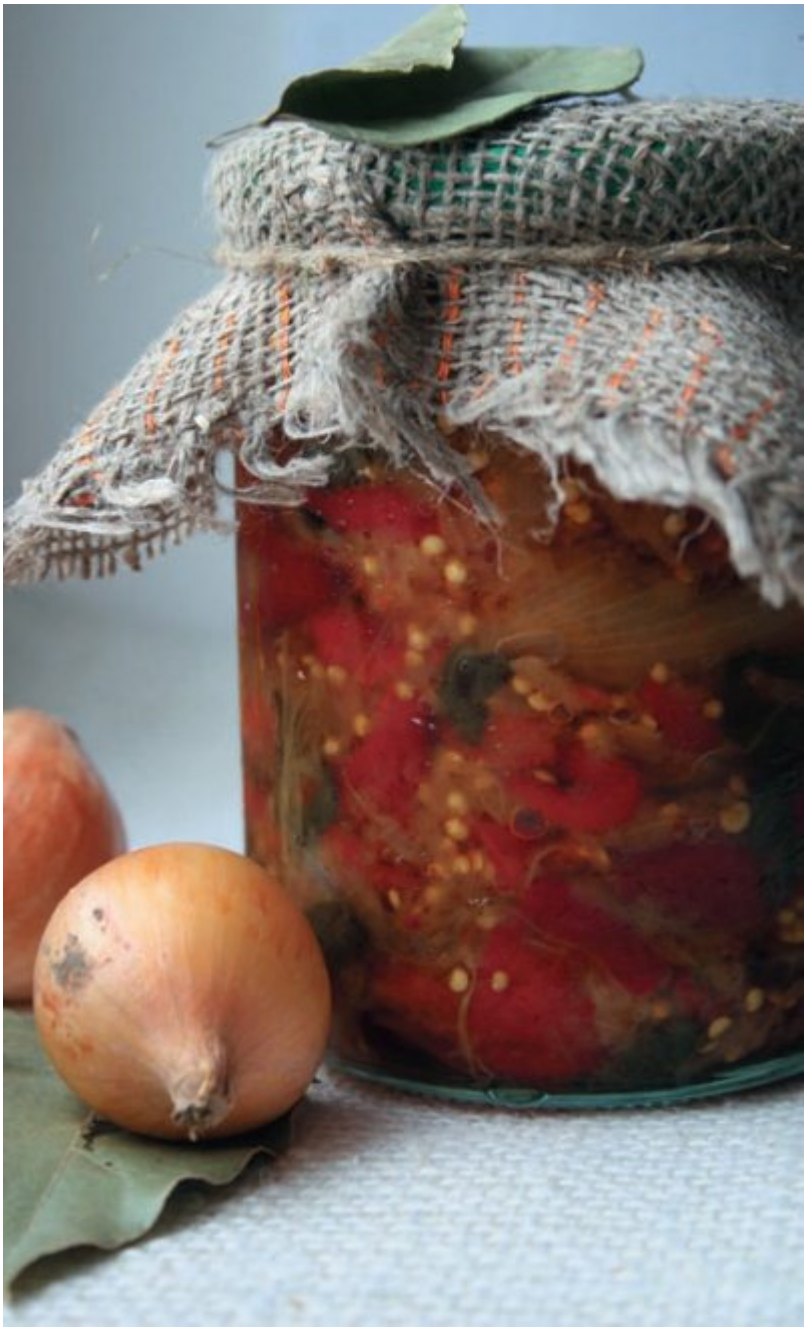
Подготавливаем зелень: укроп, петрушку, кинзу тщательно промываем под проточной водой, сушим, мелко рубим.

Овощи солим, перчим, добавляем зелень.

В подготовленные банки кладем чеснок, душистый перец, лавровый лист. Раскладываем горячие овощи по банкам, сверху наливаем прокаленное и охлажденное до 70 ˚С растительное масло и сразу закрываем крышками.

Стерилизуем банки 30 минут.

Охлаждаем в перевернутом виде, завернув в плед. Храним в прохладном темном месте.



Баклажаны в медовом соусе

Каждый год мы с подругой ездим в Москву на выставку ПИР. Она посвящена ресторанному и отельному бизнесу. В этот раз мы купили очень много кулинарных книг – себе и в подарок друзьям. Одним из таких «подарочных» экземпляров была книга «Моя любимая греческая кухня» (подруга просто обожает эту страну). Пролистывая книгу, я обнаружила очень необычный рецепт приготовления баклажанов. Вы представляете вкус сладкого баклажана? Нет? И я тоже не представляла. Получилось нечто необыкновенное!

Ингредиенты :

• мелкие баклажаны – 1 кг;

• сок 2 лимонов.

Для сиропа:

• вода – 500 мл;

• корица – 2 палочки;

• сахар – 350 г;

• прозрачный мед – 350 г;

• гвоздика – 5 штук.

Способ приготовления

Баклажаны очистить от кожицы, промыть, уложить в кастрюлю, залить водой, добавить сок 1 лимона и оставить на 12 часов, чтобы удалить горечь.

Варите баклажаны в той же воде с лимонным соком, пока они не станут мягкими, затем выньте из отвара и охладите.

Для сиропа в воду, в которой варились баклажаны, положите палочки корицы, варите 30 минут на слабом огне. Добавьте сахар и, помешивая, варите сироп до полного растворения сахара.

Баклажаны положите в сироп, варите 10 минут, снимите с огня, накройте крышкой и оставьте на ночь.

На следующий день слегка прогрейте баклажаны, добавьте оставшийся лимонный сок и гвоздику, мед, варите на слабом огне, пока сироп не загустеет.

Банки обдайте кипятком, заполните их баклажанами с сиропом, закройте завинчивающимися крышками.

Через 3 недели баклажаны готовы.

...

Рекомендация

Можно использовать кунжутный мед, хотя его нельзя назвать прозрачным, но он очень насыщенный и ароматный.

Фасоль стручковая маринованная

Достаточно долго искала рецепт. В итоге в самый обыкновенный маринад я добавила одну необыкновенную нотку – корицу.

Ингредиенты :

• фасоль стручковая – 600 г;
• маринадная заливка – 400 г;
• перец стручковый острый;
• черный горький и душистый перец горошком;
• корица в палочках;
• гвоздика;
• лавровый лист.

Для заливки (на 1 л):

• вода – 800 мл;
• сахар – 50 г;
• соль – 30 г;
• уксус 9%-ный – 120 мл.

Способ приготовления

Для консервирования нам нужна нежная, без сформировавшихся зерен и грубых нитей по бокам стручка фасоль.

Стручки перебираем, удаляем все некачественные. Отрезаем верхние и нижние кончики вместе с плодоножками. Промываем стручки в проточной воде.

Если маринуем резаную фасоль, то стручки необходимо разрезать на части длиной 2-3 см. Подготовленную фасоль на 2-3 минуты опускаем в кипящую воду, откидываем на дуршлаг, охлаждаем под проточной холодной водой, даем ей стечь.

На дно банок кладем пряности, сверху – целую или нарезанную фасоль (как можно плотнее) и заливаем горячей маринадной заливкой.

Пастеризуем при температуре 90 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 20 минут, 1 л – 30 минут.

...

Рекомендация

Можно использовать яблочный уксус, тогда количество воды на 50 мл уменьшается, а количество уксуса на 50 мл увеличивается.

Фасоль в томатном соусе

Этот рецепт подходит для более нежных сортов фасоли, таких как спаржевая. Мякоть у нее очень нежная, на вкус эта фасоль слегка сладкая.

Ингредиенты :

• фасоль стручковая – 600 г;

• томатный соус – 400 г.

Для соуса:

• помидоры красные – 500 г;

• паприка молотая;

• соль;

• сахар по вкусу;

• зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Зеленые стручки спаржевой фасоли тщательно моем (желательно щеткой), обрезаем кончики, нарезаем кусочками длиной 3-4 см. Бланшируем 2-3 минуты в кипящей подсоленной воде.

Откидываем на дуршлаг, охлаждаем под холодной проточной водой, даем ей стечь. Плотно укладываем фасоль в подготовленные стерилизованные банки.

Готовим соус. Для этого красные зрелые томаты моем, удаляем плодоножки. Нарезаем дольками и пропускаем через мясорубку или пюрируем при помощи блендера.

Доводим до кипения и варим 15 минут, постоянно снимая пену.

К готовому соусу добавляем по вкусу соль и сахар, рубленую зелень и немного молотой паприки.

Хорошо размешиваем до полного растворения сахара и соли. Вновь доводим до кипения.

Заливаем фасоль горячим (95-98 ˚С) томатным соусом, закрываем крышками и стерилизуем.

Стерилизовать при 100 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 30 минут, 1 л – 45 минут.

Фасоль с овощами по-болгарски

Ингредиенты :

• фасоль стручковая зеленая – 350 г;
• красные помидоры – 450 г;
• лук репчатый – 100 г;
• морковь – 10 г;
• корень петрушки – 15 г;
• зелень петрушки – 7 г;
• уксус 9%-ный – 15 мл;
• сахар – 15 г;
• соль – 10 г;
• перец черный горошком – 1,5 г;
• масло растительное для обжаривания овощей.

Способ приготовления

Зеленые стручки спаржевой фасоли подготавливаем так же, как и для консервирования в томатном соусе. Лук, морковь и корень петрушки нарезаем мелкой соломкой и обжариваем в растительном масле до золотистого цвета.

Зелень петрушки перебираем, тщательно моем под проточной водой, сушим на бумажных полотенцах. Очень хорошо добавить немного зелени кинзы, но это на ваш вкус – не всем она нравится. Зелень мелко рубим.

Зрелые красные томаты моем, удаляем плодоножки, нарезаем дольками и помещаем в кастрюлю. Доводим до кипения и на умеренном огне варим 15 минут. Добавляем обжаренные овощи, зелень, соль, сахар и при помешивании доводим смесь до кипения. Вливаем столовый уксус.

На дно подготовленных стерилизованных банок кладем горошки черного горького перца, затем заливаем горячую (95-98 ˚С) овощную смесь в томатном соусе, закрываем крышками и стерилизуем.

Стерилизовать при температуре 100 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 30 минут, 1 л – 40 минут.

Капуста цветная консервированная

Говорю по совести – мариновала и консервировала такую капусту впервые.

У моей свекрови цветная капуста на даче относится к «слабоурожайным» овощам. Марина Ивановна ее сажает, ухаживает, а она вырастает какая-то мелкая и неказистая.

Вот я и решила, что, кроме салатов-ассорти, которые закатывает Марина Ивановна, можно замариновать баночку-другую капусты. Просто потому, что красиво.

Ингредиенты :

• капуста цветная;

• вода;

• соль;

• лавровый лист;

• перец черный и душистый горошком;

• чеснок.

Способ приготовления

Для начала головки капусты очищаем от покровных листьев и делим на соцветия. Тщательно промываем под проточной водой. Бланшируем их в кипящей соленой воде 2-3 минуты (на 1 л воды – 10 г соли).

После бланшировки укладываем капусту в подготовленные (стерилизованные) банки. На дно каждой банки кладем лавровый лист, перец черный и перец душистый горошком, парочку зубчиков чеснока. Заливаем капусту кипящим рассолом: на 1 л воды – 20 г соли.

Охлаждаем в перевернутом виде. Храним в прохладном темном месте.

Капуста цветная маринованная

Ингредиенты :
• цветная капуста;
• перец черный и душистый горошком;
• лавровый лист;
• гвоздика;
• зелень эстрагона (тархуна);
• горчица в зернах.
Для заливки:
• вода – 1 л;
• сахар – 50 г;
• соль – 50 г;
• уксус 9 %-ный – 100 мл.

Способ приготовления

Головки цветной капусты очищаем от покровных листьев, делим на соцветия, моем и на 3 минуты опускаем в кипящую

подсоленную воду (10 г соли – на 1 л воды). Откидываем на дуршлаг, охлаждаем под холодной проточной водой. Даем воде полностью стечь.

На дно подготовленных банок кладем специи (перец душистый горошком, перец черный горошком, лавровый лист, бутончик гвоздики, веточку эстрагона, горчицу в зернах). Сверху на пряности кладем соцветия цветной капусты и заливаем горячим (70-80 ˚С) маринадом.

Стерилизуем при 100 ˚С: банки вместимостью 1 л – 7 минут, 0,5 л – 5 минут.

Закатываем, переворачиваем, следим, чтобы закаталось герметично, и в перевернутом виде оставляем до полного охлаждения.

Храним в прохладном месте.

Цветная капуста с томатами и перцем

Ингредиенты :
• цветная капуста – 5 кг;
• помидоры красные – 1,2 кг;
• болгарский перец – 200 г;
• зелень петрушки – 200 г;
• растительное масло – 200 г;
• сахар – 100 г;
• соль – 60 г;
• чеснок – 80 г;
• уксус яблочный – 120 мл.

Способ приготовления

Капусту разбираем на соцветия, бланшируем в течение 4 минут в подсоленной воде. Остужаем под проточной водой.

Помидоры пропускаем через мясорубку или пюрируем с помощью блендера. Добавляем соль, масло, сахар, измельченные чеснок, петрушку. Доводим до кипения.

Перец нарезаем ломтиками.

Осторожно опускаем в томатную смесь цветную капусту и ломтики перца. На медленном огне варим 10-15 минут, непрерывно мешая. Горячую массу раскладываем по банкам и сразу закатываем.

Переворачиваем и охлаждаем в прохладном месте, закутав в плед.

Свекла маринованная

Консервировала я этот популярный овощ впервые. Просто особой необходимости до этого не было. А здесь пришлось. У меня появилось (благодаря родственникам) большое количество – в килограммах – свеклы. Причем моей любимой: продолговатой и очень сладкой. Был очень жаркий август, а хранить такие огромные запасы корнеплодов мне просто негде. Поэтому, вооружившись старыми советскими книгами по домоводству, я стала искать подходящий для себя рецепт. На ваш суд я представляю мой «среднеарифметический» вариант консервирования.

Способ приготовления

Для начала нам нужно выбрать крепкие «бурачки» без изъянов. На поперечном срезе не должно быть белых колец – такая свекла относится к кормовой. Свеклу тщательно моем щеткой под проточной водой. Складываем в кастрюлю, заливаем холодной водой. Доведя до кипения, уменьшаем нагрев, снимаем пену и добавляем чайную ложку лимонной кислоты для сохранения цвета. Варим свеклу до готовности, примерно 1 час.

Готовую свеклу охлаждаем под проточной холодной водой, чистим и нарезаем кубиками (если вам больше нравится – нарезаете соломкой).

Далее *готовим маринад.* Я предпочитаю слабокислый. Все составляющие маринада смешиваем и доводим до кипения.

В то же самое время в подготовленные стерилизованные банки кладем душистый перец и черный перец горошком (количество – на ваш вкус), тонкий ломтик свежего имбиря. Сверху кладем подготовленную свеклу. Заливаем кипящим маринадом и накрываем крышками. Стерилизуем в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л – 6 минут, 1 л – 8 минут.

Ингредиенты :

• свекла;
• лимонная кислота;
• перец черный и перец душистый горошком;
• корень имбиря.

Для заливки (на 1 л *воды):*

• уксус 9%-ный – 180 мл;
• соль – 40 г;
• сахар – 40 г;
• горчица в зернах – 1/2 чайной ложки.

...

Совет

Удобно использовать банки емкостью 0,5 л: одна банка – 2 л супа (борща или холодника) или 1 кг винегрета.

Тыква маринованная

Первая кулинарная программа, в которой я участвовала, была о тыкве, так как в эфир она выходила накануне праздника Хеллоуин. При подготовке рецептов и сценария я узнала много интересного об этой красавице.

Известный факт: натуральный вкус тыквы не слишком яркий, но стоит добавить ей аромата приправ, нежности и душистости масла, соуса – от простоты не остается и следа!

О полезности тыквы можно слагать легенды. Мякоть овоща содержит сахар и необходимые для организма соли кальция, калия, магния, железа, меди и кобальта. Есть в тыкве и витамины – С, В1, В2, РР и каротин (провитамин А). Особенно ценятся экземпляры с яркой оранжевой окраской, так как в них больше каротиноидов. Благодаря такому составу тыква способствует усвоению тяжелой жирной пищи и обладает легким слабительным действием, за что ее так страстно любят диетологи и все худеющие граждане.

Тыквы делятся натри вида: декоративные (их дачники высаживают вдоль забора для красоты), кормовые (с ними все понятно – они идут на корм животным) и столовые. Последние, особенно мускатные, великолепно подходят для салатов, десертов и горячих блюд. Хорошая тыква должна отвечать следующим требованиям: форма – круглая или немного удлиненная; размер – средний (переростки не сладкие, именно поэтому тыква весом 118 кг, выращенная в этом году жительницей Витебска Еленой Кузнецовой, годится только для кареты); кожура – плотная и без пятен; мякоть – упругая и яркая; хвостик – сухой. Отличная тыква весит не более 5 кг. Когда вскрываете плод, не выбрасывайте семена. Вы их можете высушить, почистить и... подать супругу. Тыквенные семечки невероятно полезны для мужчин, а в старину из них (из семечек) даже приворотное зелье делали...

Тыква – универсальный продукт в кулинарии. Она не только превосходно сочетается со всевозможными мясными, рыбными, молочными и овощными ингредиентами, но и допускает различную кулинарную обработку – от варки до запекания и затейливого маринования.

Ингредиенты :

• тыква – 700 г;

• гвоздика – 6 штук;

• перец черный горошком – 5 штук;

• лавровый лист – 3 штуки;

• свежий тимьян – 3 веточки.

Для рассола (на 1 *л воды):*

• соль – 50 г;

• уксус яблочный 6%-ный – 60 мл;

• сахар – 60 г.

Способ приготовления

Спелую тыкву промываем, разрезаем пополам, удаляем из нее семена и срезаем кожицу.

Нарезаем мякоть тыквы кубиками, бланшируем 1-2 минуты в кипящей воде и охлаждаем в проточной.

Кладем в литровую банку специи и охлажденные кусочки тыквы.

Растворяем в 1 л воды соль, сахар, доводим до кипения. Добавляем в рассол уксус.

Заливаем тыкву кипящим рассолом, стерилизуем 15 минут и закатываем.

Глава 3 Соусы

Соус томатный с орехами

Сейчас мы проведем интересный эксперимент с соусом. Жаль только, что приготовленный продукт долго не хранится.

Ингредиенты :

- грецкие орехи – 200 г;
- репчатый лук – 200 г;
- винный уксус (красный) – 100 мл;
- чеснок – 5 зубчиков;
- красный молотый перец – 2 г;
- мята и кинза – 30 г;
- томаты – 700 г;
- соль – по вкусу.

Способ приготовления

Первым делом измельчаем чищеные грецкие орехи в ступке.

Крепкие спелые томаты тщательно моем, удаляем плодоножку. С обратной стороны от плодоножки делаем крестообразный надрез, складываем томаты в миску и заливаем кипятком на 1 минуту. Воду сливаем и заливаем томаты ледяной водой. Через 5 минут воду сливаем и очищаем томаты от кожицы.

Томаты режем, добавляем очищенный чеснок, очищенный и нарезанный репчатый лук и измельчаем все при помощи блендера.

Соединяем томатную массу с орехами, добавляем уксус, красный молотый перец, соль и мелко порубленную зелень.

Переливаем соус в бутылки и храним в холодильнике не более 2 недель.

СОУС томатный острый к мясу

Ингредиенты :

• помидоры – 1,8 кг;
• чеснок – 180 г;
• корень хрена – 200 г;
• соль – 30 г;
• сахар – 70 г;
• уксус красного вина – 40 мл;
• петрушка (зелень) – 2 пучка;
• масло растительное – по 30 мл на каждую банку

Способ приготовления

Моем овощи, чистим хрен, сушим и пропускаем их через мясорубку или делаем пюре при помощи блендера. Переливаем полученное пюре в кастрюлю с толстым дном.

Добавляем соль, сахар и тщательно перемешиваем.

Примерно через 20 минут, когда сахар и соль растворятся, вливаем уксус и тщательно перемешиваем.

Ставим кастрюлю с овощами на огонь, доводим до кипения. Уменьшаем огонь наполовину и тушим овощи 15 минут.

Чистим и мелко рубим чеснок.

Зелень перебираем, тщательно промываем, сушим и мелко рубим.

В готовый соус добавляем чеснок и зелень, перекладываем горячий соус в подготовленные банки, заливаем прокаленное и охлажденное до 70 ˚С растительное масло и сразу закатываем.
Охлаждаем в перевернутом виде, завернув в плед. Храним в темном прохладном месте.

Соус томатный острый с базиликом

Ингредиенты :

• томаты – 1,5 кг;
• чеснок – 200 г;
• крупный стручок красного острого перца;
• соль – 30 г;
• сахар – 70 г;
• уксус (желательно из красного вина) – 45 мл.

Способ приготовления

Крепкие спелые томаты тщательно моем, удаляем плодоножку. С обратной стороны от плодоножки делаем крестообразный надрез, складываем томаты в миску и заливаем кипятком на 1 минуту. Воду сливаем и заливаем томаты ледяной водой. Через 5 минут воду сливаем и очищаем томаты от кожицы.

Вместе с очищенным чесноком, острым стручковым перцем

пропускаем томаты через мясорубку или пюрируем при помощи блендера. Смесь варим в большой кастрюле из нержавеющей стали (с толстым дном) до загустения, примерно 1 час. Добавляем соль, сахар, листья базилика, уксус.

Горячий соус разливаем по стерилизованным бутылкам, накрываем горячими завинчивающимися крышками (до этого крышки нужно опустить на 1-2 минуты в кипящую воду) и сразу же завинчиваем бутылки, чтобы крышка плотно прилегала.

Бутылки переворачиваем и охлаждаем.

Из всех приготовленных мною соусов этот – мой фаворит. Достаточно острый и пряный, но количество острого перца вы можете подбирать по своему вкусу.

Кетчуп домашний

Ингредиенты :
• помидоры – 2,5 кг;
• сахар – 200 г;
• соль – 70 г;
• уксус 9%-ный (можно яблочный) – 100 мл;
• перец черный;
• перец душистый молотый;
• кориандр молотый по вкусу.

Способ приготовления

Крепкие, мясистые помидоры режем, пропускаем через мясорубку или пюрируем при помощи блендера.

Увариваем полученное пюре до густоты сметаны, примерно 1 час, постоянно снимая пену (масса должна увариться где-то в 2 раза).

Готовое пюре протираем через сито для однородности.

Добавляем в пюре соль, сахар, специи, доводим до кипения,

добавляем уксус.

Горячий кетчуп разливаем по стерилизованным подогретым банкам, закрываем крышками, стерилизуем и сразу закатываем.

Стерилизовать при температуре 100 °С: банки объемом 0,5 л – 25 минут, 1 л – 40 минут.

Охлаждаем в перевернутом виде, укутав пледом. Храним в темном прохладном месте.

Не ждите, что приготовленный в домашних условиях кетчуп будет иметь такой же вкус и консистенцию, как привычный магазинный. Такого у нас не получится. Наш кетчуп будет вкуснее и – главное – полезнее.

Соус из хрена

• корень хрена – 1 кг;
• уксус – 50 мл;
• вода (кипяченая) – 800 мл;
• сахар – 80 г;
• соль – 40 г.

Способ приготовления

Корни хрена чистим, натираем на терке или пропускаем через мясорубку.

Все перемешиваем, готовую массу раскладываем по небольшим (на 100-200 г) баночкам и закупориваем. При желании можем подкрасить соком свеклы (одну свеклу натереть на мелкую терку и выжать сок).

Рецепт кажется простым, правда? Но есть подвох. И заключается он в простой процедуре. Натереть хрен весьма проблематично, ибо прошибает слезу. Причем прошибает крепче, чем лук. В этом году мы покупали корень хрена для приготовления настойки – хреновухи (на 0,5 л водки – 1 средний корень хрена и 2 столовые ложки меда). Но как-то не сложилось и я решила спасать корешки. Натирая их на балконе, я со слезами на глазах вспоминала нашего друга, который натирал корень хрена в семейных трусах и противогазе. И тогда я пожалела о том, что у меня не было противогаза. Хотя хрен получился ядреный. Не зря рыдала.

Глава 4 Консервирование грибов

По грибы… практически рассказ с рецептом маринованных грибочков

При всей моей нелюбви к «тихой охоте» иногда обстоятельства вынуждают ею заняться. Устанавливается прекрасная погода, и из окна я ежедневно наблюдаю, как соседи везут грибы домой чуть ли не мешками… И тут возникает мысль: «А я чего сижу?!»

День назначен, и рано, очень рано утром семья «стоит на ушах»: все надевают на себя «лесную» одежду, какую только можно найти в доме. Я ношусь собирая еду и в поисках ведер. Наступает время «Ч»: все готовы, едем.

По приезде в лес расходимся почти в разные стороны. «Почти», потому что я испытываю патологический страх потеряться в лесу, поэтому всегда стараюсь ходить рядышком с кем-то.

По закону подлости долгое время мы не находим ни одного гриба. Через час начинают попадаться несколько одиноких грибочков. За несколько часов хождений по лесу мы набираем только четверть ведра. И вот, когда все уже потеряли терпение и надежду, открывается заветная полянка! Не простая полянка, а волшебная. Ты срезаешь гриб, проходишь вперед – еще один срезаешь, потом оглядываешься, а на месте срезанных новые выросли. Кажется, что их все больше и больше! В результате грибами заполнено все, что только можно ими заполнить: ведро, пакет из-под еды, завязанная на узел куртка. И я довольна… до тех пор, пока мы не приезжаем домой. Только сейчас я начинаю понимать, что мне нужно все это почистить. И в этот момент мне нужно пересилить саму себя. Благо муж обожает маринованные грибы, особенно маслята, и помогает мне их чистить.

Самое главное – очищенные грибы нужно сразу класть в воду с уксусом. Тогда они не потемнеют.

Крупные грибы мы режем пополам или на 4 части. Желательно их еще и рассортировать по видам.

После очистки все грибы в той же воде с уксусом нужно довести до кипения, снять пену и проварить 10 минут. Потом можно идти спать (ведь мы же не будем «катать» грибы ночью).

С утра приступаем к процессу маринования.

Ингредиенты :

• грибы;
• лавровый лист;
• черный и душистый перец горошком;
• гвоздика;
• чеснок;
• корица в палочках;
• соль.

Для заливки:

• вода – 850 мл;
• уксус 9%-ный – 140 мл
• лимонная кислота – 1 г.

Способ приготовления

Сливаем воду, в которой у нас накануне варились грибы. Делаем соляной раствор: на 1 л воды – 40 г соли. Заливаем им грибы и варим 35-40 минут, иногда помешивая (раствора нужно столько, чтобы грибы в нем свободно плавали). Грибы готовы тогда, когда они «пошли на дно». Пену, которая с завидным постоянством образуется на поверхности, удаляем шумовкой (плоским дырявым черпаком).

Пока грибы варятся, готовим банки.

В стерилизованные пол-литровые банки кладем: по 1 лавровому листу, несколько горошин горького перца, 2-3 горошины душистого перца, 2-3 гвоздички, 3 очищенных зубчика чеснока. Можно добавить кусочек палочки корицы, совсем маленький.

Делаем маринадную заливку: воду, уксус и лимонную кислоту смешиваем и доводим до кипения.

В подготовленные банки со специями кладем грибы, заливаем кипящим маринадом и закрываем крышками.

Стерилизуем их 25 минут при температуре 100 °С.

Храним в прохладном темном месте, недолго – максимум 6 месяцев.

Грибная икра

Это лето, кроме того что было аномально жарким, сделало нам огромный подарок – грибное изобилие. Мои друзья, любители «тихой охоты», привозили боровики мешками. Я тихо умирала от зависти, ибо, как я уже писала выше, в лес ходить не люблю (боюсь потеряться или вернуться с клещами). Но мой муж иногда любит сходить по грибы с друзьями. И хотя он приносит меньше грибов, чем его друзья, к которым «грибы сами прыгали в корзинки», количество собранных им грибов можно назвать огромным. Мариновать не успевала. И вот нашла в своих старых «записках сумасшедшего» рецепт грибной икры. Результатом осталась очень довольна.

Способ приготовления

Грибы чистим, нарезаем, заливаем водой и доводим до кипения. Сливаем воду. Затем снова заливаем их водой и варим 40 минут, постоянно снимая пену. Сливаем воду, промываем грибы проточной водой и просушиваем.

Чистим и измельчаем морковь, лук, петрушку. Тушим их до готовности на растительном масле.

Добавляем к овощам грибы и тушим еще 10 минут. Добавляем томатную пасту.

Ингредиенты:

• грибы трубчатые (белые, подосиновики, подберезовики, иногда попадаются польские) – 2 кг;

• томатная паста – 80 г;

• морковь – 4 штуки среднего размера;

• лук репчатый – 3 штуки среднего размера;

• корень петрушки – 1 штука;

• соль – по вкусу;

• лавровый лист – 3-4 штуки;

• гвоздика – 6 штук;

• черный и душистый перец молотый;

• пучок зелени петрушки;

• растительное масло для жарки (сколько «возьмут» овощи);

• хересный уксус – 70 мл (можете взять обыкновенный или яблочный, но хересный придаст пикантности).

Массу измельчаем при помощи блендера. Добавляем все специи, уксус и прогреваем.

Добавляем рубленую зелень петрушки.

Раскладываем икру по стерилизованным банкам.

Стерилизуем банки емкостью 0,5 л в течение 30 минут.

Грузди соленые

К таким грибам, как грузди, рыжики, зеленки, я отношусь крайне настороженно. Ничего плохого я не могу про них сказать, видимо, такое мое отношение вызвано каким-то внутренним предубеждением. Это достаточно популярные осенние грибы,

которые к тому же по своим вкусовым качествам стоят в одном ряду с белыми грибами. А поскольку в «корзинке» моего мужа нашлись и грузди, то нужно было и с ними что-то сделать. Заготавливала я их без всякой фантазии, строго по проверенным рецептам.

Ингредиенты :

• грузди;

• соль;

• перец черный горошком;

• лавровый лист;

• чеснок.

Способ приготовления

Подготовленные очищенные грузди вымачиваем в течение суток в холодной подсоленной воде (на 1 л воды – 30 г соли), дважды ее меняя. Затем грибы промываем, кипятим 5 минут, откидываем на дуршлаг, охлаждаем.

На дно подготовленной тары (бочки, кастрюли, банки) сыплем слой соли, затем кладем шляпками вниз грибы, слоем не более

6 см. Каждый слой грибов пересыпаем солью с добавлением пряностей (перец, лавровый лист, чеснок). После заполнения посуды верхний слой покрываем чистой тканью (например, марлей), хорошо бы положить деревянный круг, а на него – гнет (хорошо промытый гранитный камень).

Грузди готовы через 1-1,5 месяца.

На 1 кг грибов нужно примерно 50 г соли.

Солянка овощная с грибами

Ингредиенты :
• капуста – 1,5 кг;
• лук репчатый – 300 г;
• морковь – 500 г;
• отваренные грибы – 300 г;
• томатная паста – 60 г;
• чеснок – 4 зубчика;
• петрушка – 1 пучок;
• соль, черный и душистый перец горошком – по вкусу;
• масло растительное – сколько «возьмут» овощи.

Способ приготовления

Капусту шинкуем соломкой. В большой глубокой кастрюле разогреваем растительное масло и тушим в нем капусту до полуготовности.

Лук, морковь чистим и нарезаем соломкой. Затем раздельно обжариваем на сковороде до полуготовности (примерно 10 минут). Добавляем предварительно отваренные и нарезанные соломкой грибы.

Смешиваем капусту с луком, морковью и грибами. Добавляем томатную пасту и тушим до готовности (примерно 20 минут). Потом солим, перчим, добавляем рубленый чеснок и зелень.

В подготовленные стерилизованные банки кладем лавровый лист, перец черный горошком и перец душистый горошком.

Горячую солянку раскладываем по банкам, закрываем прокипяченными крышками и стерилизуем. Сразу закатываем.

Стерилизуем: банки емкостью 0,5 л – 20 минут; 1 л – 40 минут.

Охлаждаем в перевернутом виде, завернув в плед. Храним в темном прохладном месте.

Глава 5 Консервирование фруктов и ягод

Абрикосово-яблочный чатни

Ингредиенты :

• кусочек свежего имбиря – 2 см;
• кардамон – 6 «коробочек»;
• растительное масло – 1 столовая ложка;
• кориандр зернами;
• зира – 1/3 чайной ложки;
• яблоки – 300 г;
• абрикосы – 300 г;
• острый перец – 1/2 стручка;
• лук репчатый – 2 штуки;
• чеснок – 3 зубчика;
• соль – 1 чайная ложка;
• коричневый сахар – 2 столовые ложки;
• сок половины лимона;
• щепотка шамбалы, паприка (по вкусу);
• много мяты (как минимум пучок).

Способ приготовления

Имбирь очищаем и мелко нарезаем. Точно так же поступаем с луком и чесноком. Кардамон раздавливаем и извлекаем семена. Разогреваем масло и обжариваем в нем вышеперечисленные ингредиенты.

Яблоки и абрикосы моем, из абрикосов удаляем косточки, из яблок – семенные гнезда. Нарезаем фрукты небольшими дольками и добавляем к обжаренным ингредиентам.

Нарезаем кружочками острый перец и добавляем его к остальным ингредиентам. Добавляем соль, сахар, шамбалу, паприку и томим эту смесь 1 минуту.

Измельчаем мяту и добавляем ее к чатни вместе с соком лимона. Снимаем сковороду с огня и даем настояться 2 часа.

Малиновым уксус с розмарином

Ингредиенты :

• яблочный 6%-ный уксус – 300 мл;
• малина – 300 г;
• сахар – 70 г;
• веточка розмарина.

Способ приготовления

Ягоды перебрать. Залить уксусом, дать настояться при комнатной температуре 2 часа. Перелить в кастрюлю, добавить сахар, довести до кипения и 10 минут варить на маленьком огне. Затем процедить через сито и разлить в бутылку или графин, предварительно положив в них веточку розмарина.

Малиновый уксус можно использовать для того, чтобы разнообразить вкус салатных заправок. Это «быстрый» уксус, который готовится так же, как яблочный.

Используя этот рецепт как основу, вы можете приготовить уксус из любых ягод.

Груша маринованная

Учитывая, что я люблю экспериментировать, вполне понятно, почему я решила грушу мариновать, а не закрывать компот.

Во-первых, когда-то в одном из журналов я увидела красивую картинку – дольки груш в банке с веточкой розового перца, и мне захотелось это повторить. Во-вторых, я люблю пикантные фрукты в качестве гарнира к основному блюду (груша великолепно подойдет к дичи).

Итак, воплотим в жизнь красивую картинку.

Ингредиенты :

• груши – 1 кг;

• гвоздика;
• перец розовый горошком;
• корица в палочках.

Для заливки:

• вода – 500 мл;
• соль – 5 г;
• сахар – 20 г;
• уксус (лучше яблочный) – 30 мл.

Способ приготовления

Нам нужны небольшие крепкие груши одинакового размера, сладкие, но не очень сочные.

Груши моем, очищаем от кожицы, разрезаем пополам, вырезаем семенное гнездо.

На дно подготовленных банок кладем несколько бутонов гвоздики, по чайной ложке розового перца горошком, по кусочку корицы (примерно 5 см в длину). Плотно укладываем подготовленные груши, заливаем кипятком. Даем постоять 5 минут, сливаем воду в кастрюлю.

В воду добавляем сахар, соль, доводим до кипения и вливаем уксус. Заливаем груши кипящим маринадом, закрываем крышками и пастеризуем 15 минут.

Охлаждаем в перевернутом виде. Храним в прохладном темном месте (лучше – в холодильнике).

Маринованный виноград

В моем детстве был один сезон, когда мама вовсю занималась заготовками. Запомнился он мне потому, что тогда мама закрыла большое количество фруктов и овощей. Среди всевозможных заготовок был и компот из винограда. Он мне не понравился: ягоды были жесткими и вяжущими. Почему – не знаю, может, просто сорт винограда был неподходящим. Но я решила, что никогда не буду делать из винограда ни компотов, ни варенья.

С возрастом ко мне вместе с любовью к кулинарии пришла и любовь к экспериментам. Оказалось, что сладкие ягоды великолепно подходят в качестве гарнира к жареному мясу. Например, к стейкам из говядины.

Так и появился этот рецепт маринованного винограда.

Способ приготовления

Отбираем крупные, мясистые ягоды. Смотрим, чтобы они были целыми, без изъянов и признаков порчи. Ягоды моем и сушим на бумажных полотенцах.

Готовим маринад. В кастрюлю вливаем воду, кладем гвоздику, корицу и кипятим все 7-10 минут. Затем в кипящую воду добавляем сахар и снова доводим ее до кипения. Затем снимаем раствор с огня и вливаем в него уксус.

В подготовленные банки кладем по веточке розмарина и 2-3 веточки тимьяна, просушенные ягоды и заливаем все горячим маринадом. Закрываем крышками.

Пастеризуем при температуре 85-90 °С: банки емкостью 0,5 л —12 минут, 1 л —15 минут.

Охлаждаем в перевернутом виде. Храним в прохладном темном месте.

Ингредиенты

(на 1 л готовой заливки):

- вода – 750 мл;
- сахар – 200 г;
- хересный уксус (или уксус из красного вина) – 50 мл;
- гвоздика 3-4 штуки;
- корица – 1 палочка;
- свежий розмарин и тимьян.

Грушево-брусничное варенье

Варенье получается очень ярким по вкусу и солнечным по цвету. Правда, для него больше подходят так называемые груши-паданки (или «гнилушки»), чем любые другие сорта груш. Но в этом году я не стала дожидаться паданок, так как родственники щедро одарили грушами из своего сада.

Способ приготовления

Груши моем, вырезаем сердцевину, удаляем хвостики и нарезаем ломтиками толщиной примерно 3 мм. Бруснику перебираем, промываем, просушиваем.

Готовим сахарный сироп: смешиваем сахар с водой и доводим до кипения (сахар должен полностью раствориться).

Смешиваем подготовленные фрукты-ягоды, заливаем их сиропом и даем постоять примерно 1 час. Затем доводим смесь до кипения, снимаем пену, варим на медленном огне при постоянном помешивании 30 минут. Добавляем лимонную

кислоту. Выключаем огонь и даем постоять 12 часов. Снова доводим варенье до кипения, уменьшаем огонь и варим 45 минут. Охлаждаем и разливаем по стерилизованным банкам. Храним в прохладном месте.

Ингредиенты:

- груши – 1 кг;
- брусника – 500 г;
- сахар – 1 кг;
- лимонная кислота – 1 чайная ложка.

Варенье из айвы с медом и тимьяном

Айва для меня фрукт загадочный. В свежем виде, например как яблоко, мне его съесть ни разу не удавалось. Но я и не жалею – услуги стоматолога нынче дорого обходятся. Хотя иногда я использую айву в выпечке, иногда – в качестве ингредиента для приготовления горячих блюд.

В этом году я решила приготовить варенье из айвы. Проштудировав достаточное количество литературы, я поняла: приготовление варенья из айвы – процесс достаточно длительный.

Ингредиенты :

- айва – 1 кг;
- вода – 400 мл;
- сахар – 400 г;
- свежий тимьян;
- сок 2 лимонов;
- мед – 2 столовые ложки.

Способ приготовления

Айву тщательно моем, нарезаем ломтиками, удаляем сердцевину. Хорошенько сбрызгиваем лимонным соком.

Отдельно варим сахарный сироп: смешиваем сахар с водой и

доводим до кипения.

Заливаем ломтики айвы горячим сиропом и доводим ее до кипения, снимаем пену, варим 5 минут. Оставляем охлаждаться и настаиваться минимум на 12 часов.

Через 12 часов опять доводим айву до кипения, варим 5 минут и отключаем. Охлаждаем 12 часов.

На дно каждой пол-литровой банки кладем по 3 веточки свежего тимьяна.

Вновь доводим айву до кипения, добавляем мед. Раскладываем горячее варенье по банкам, закрываем их.

Охлаждаем варенье в перевернутом виде. Храним в прохладном темном месте.

Варенье из киви с физалисом и лимонной цедрой

Мне всегда нравились ярко-оранжевые фрукты-фонарики в коробочках, продающиеся в гипермаркетах. Они очень красиво смотрятся на тортах и пирожных и имеют нежный ягодный вкус. Как недавно выяснилось, привлекали они не только меня. Две мои знакомые пытались вырастить это чудо. И обе – неудачно. Ничего похожего – миниатюрного оранжевого у них не выросло. Выросли такие зеленые невзрачные «помидорки». Это тоже был физалис (а речь я веду именно о нем), да не тот.

Мне очень трудно судить о том, что у них выросло, но если принять во внимание все найденные мною описания, то это был физалис мексиканский (овощной).

Было жалко затраченных на его выращивание усилий – сам по себе выращенный физалис для варенья не подходил и нужно было найти фрукты, с которыми его можно было «поженить».

Первым «супругом» был избран киви. Логика проста – хороший спелый киви имеет свой земляничный вкус и ярко выраженную кислинку. Для большей уверенности я решила «подстраховаться» и добавить лимонную цедру.

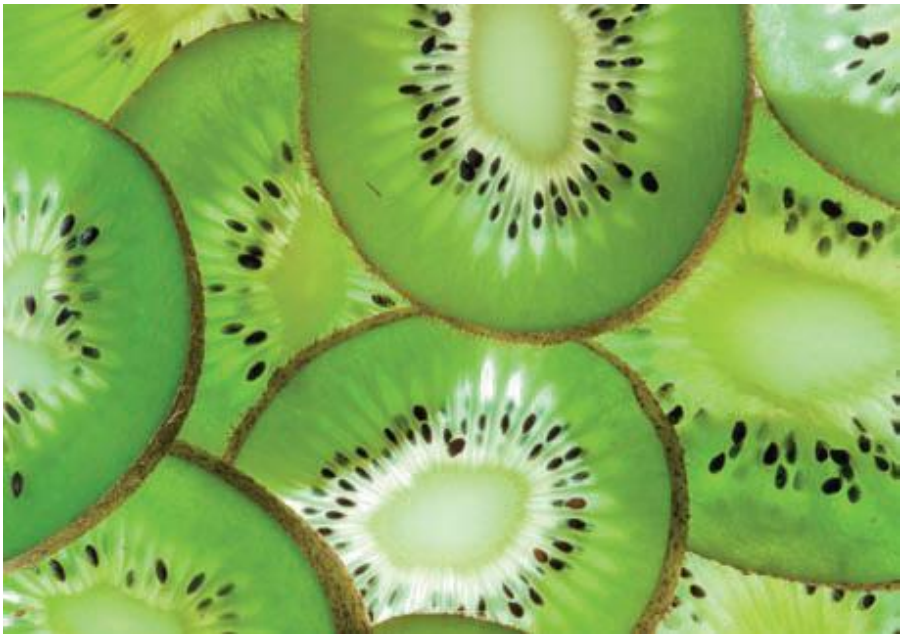
Варенье получилось изумительным, как солнечное утро бабьего лета.

Способ приготовления

Киви моем, очищаем от кожицы, нарезаем ломтиками толщиной не менее 5 мм. Физалис моем, удаляем плодоножки и разрезаем на две дольки. Соединяем киви и физалис, засыпаем сахаром и даем постоять до тех пор, пока сахар не растворится.

После растворения сахара добавляем тонко срезанную лимонную цедру, ставим фрукты на огонь, доводим до кипения, снимаем пену и далее варим на медленном огне 10 минут (не забываем помешивать).

Охлаждаем и разливаем по стерилизованным банкам.



Ингредиенты:

- киви (спелые, но твердые) – 1 кг;
- физалис – 400 г;
- сахар – 1 кг;
- цедра 1 крупного лимона.

...

Совет

Нужно постараться, чтобы киви не разварился, поэтому варим варенье на очень маленьком огне.

Варенье из персиков с физалисом и мятой

Это варенье – экспромт из того же разряда, что и варенье из киви с физалисом. Нужно было что-то сделать с последним. Сделали. Получили сладкий вкус персика с едва уловимой ноткой физалиса и приятным холодком мяты. Прекрасно!

Ингредиенты :

• персики – 1 кг;

• физалис – 400 г;

• сахар – 600 г;

• лимонная кислота —1/4 чайной ложки;

• небольшой пучок свежей мяты.

Способ приготовления

Кожицу персиков с обратной стороны плодоножки надрезаем крестом. Складываем персики в миску и заливаем кипятком. Через 1 минуту кипяток сливаем, заливаем персики холодной водой и оставляем на 5 минут. Далее воду сливаем и аккуратно снимаем кожицу.

Персики разрезаем, удаляем косточки и режем мякоть крупными ломтиками. Укладываем в кастрюлю из нержавеющей стали с толстым дном, засыпаем сахаром и даем постоять 30 минут.

Физалис моем, удаляем плодоножку и разрезаем пополам или на четверти, в зависимости от размера. Добавляем его к персикам и ставим на огонь.

Доводим варенье до кипения, снимаем пену, уменьшаем огонь и варим, непрерывно помешивая, 15 минут.

В конце варки добавляем лимонную кислоту, нарезанную свежую мяту, выключаем.

Разливаем горячее варенье по стерилизованным банкам, закрываем.

Охлаждаем в перевернутом виде, храним в прохладном темном месте.

Варенье из вишни с морковью

Это варенье я впервые попробовала у своей свекрови... Точнее, она еще не была моей свекровью. Даже в планах.

Я очень удивилась такому сочетанию. В моей семье не было кулинаров и все вареньевые заготовки были традиционными – монопродукт плюс сахар. Все.

А Марина Ивановна готовила нечто необычное. И кроме того, исходным продуктом была незнакомая мне войлочная вишня. Оказалось, что это не очень высокое деревце и ягоды растут на нем как бы «прилипнув», причем они немного «лохматые». К сожалению, к тому времени, как я вышла замуж, это деревце перестало плодоносить и Марина Ивановна безжалостно его удалила с участка. Но воспоминания о том необычайном вкусе остались. Поэтому я не могла не приготовить это варенье...

Ингредиенты :

• вишня – 1 кг (если вдруг вы встретите плоды войлочной вишни, то берите ее);

• сахар – 1 кг;

• молодая морковь – 400 г (Марина Ивановна использовала «мелочь», которую вырывала при прореживании морковных грядок);

• лимонная кислота – 1 г.

Способ приготовления

Удалим косточки из вишни. Почистим и помоем морковь, затем нарежем ее тонкими кружочками. Соединим вишню с нарезанной морковью в большой кастрюле с толстым дном и засыпем сахаром. Даем постоять примерно 1 час, чтобы вишня пустила сок и сахар в большинстве своем растворился.

Поставим кастрюлю на огонь и доведем массу до кипения. После этого уменьшим нагрев вдвое, снимем пену и варим варенье 2 часа (не забываем удалять пену).

Через 2 часа нагрев прекращаем, добавляем лимонную кислоту и разливаем варенье по стерилизованным банкам.

Храним в прохладном месте.

Варенье из черешни с шоколадом, коньяком и острым перцем

Рецепт этого варенья мне подсказала подруга, минчанка, ныне проживающая в Италии. Даже не рецепт, а само сочетание ингредиентов. Количество я уже выводила сама.

Ингредиенты :

- крупная бордовая черешня – 1 кг;
- горький шоколад (90 % какао-масла) – 100 г;
- какао – 1 столовая ложка;
- кусочек острого перца;
- сахар – 600 г;
- коньяк – 50 мл.

Способ приготовления

Черешню промываем, высушиваем, удаляем косточки. Ягоды засыпаем в кастрюле с толстым дном сахаром и оставляем на 1 час.

Ставим кастрюлю с черешней на огонь, помешивая, доводим до кипения, снимаем пену, уменьшаем нагрев и варим 40 минут. Не забываем перемешивать!

Добавляем поломанный на кусочки шоколад. Разводим какао с коньяком и добавляем его в варенье. Варим еще 10 минут.

В конце варки кладем измельченный кусочек перца.

Горячее варенье разливаем по стерилизованным банкам.

Храним в прохладном месте.
У этого варенья очень богатый, бархатный вкус. Оно такое… праздничное. Особенно для романтического ужина (или завтрака).

Яблочное варенье с ванилью

Я научу вас варить варенье так, как варили его наши бабушки. Но добавлю маленькую «отсебятинку». Это будет не совсем рецепт, а полезные рекомендации.

Ингредиенты :

• яблоки – 1 кг;

• сахар – 1,2 кг;

• вода;

• ваниль;

• лимонная кислота.

Способ приготовления

Яблоки сортируем, удаляем семенное гнездо и режем на дольки толщиной 1,5-2 см.

Дольки плодов бланшируем в кипящей воде 5-8 минут и охлаждаем в проточной.

Яблоки крупноплодных сортов варим в несколько приемов. Это объясняется тем, что при варке в один прием сироп очень быстро густеет, плохо проникает внутрь плодов и они не провариваются. Такое варенье во время хранения быстро подвергается брожению.

...

Совет

Чтобы дольки яблок не темнели, до бланшировки и после нее держим их в растворе лимонной кислоты (3-5%-ной концентрации) не более часа.

После бланшировки плоды кладем в широкую кастрюлю с толстым дном и заливаем горячим сиропом. Для приготовления сиропа на 1 кг яблок берем 800 г сахара и 2,5 стакана воды. Залитые сиропом яблоки выдерживаем

4 часа. Затем ставим кастрюлю на небольшой огонь, кипятим содержимое 5 минут, снимаем с огня, удаляем пену и выдерживаем 3 часа. Кастрюлю вновь ставим на огонь, добавляем остальную часть сиропа (400 г сахара, разведенного стаканом воды). Вторую варку ведем до полной готовности варенья, пока дольки не станут прозрачными.

Теперь моя «отсебятинка». Сейчас в продаже можно найти стручки ванили, их сердцевину используют для десертов (как

положено). Но ведь оставшуюся часть мы не выбрасываем, правда? Так вот, на 6-7 кг яблок достаточно одного стручка, точнее, того, что осталось. Разрезаем его на маленькие части, добавляем в готовое варенье и даем постоять примерно 25-30 минут.

Готовое варенье разливаем по банкам, закрываем крышками и пастеризуем (пол-литровые банки – 8 минут).

Клюквенный джем

Этот рецепт появился спонтанно. Как-то зимой в Минск приехала одна чудесная девушка. Она сама минчанка, но уже давно живет во Франции, в Бордо. У нее очень необычная профессия – она сомелье. Я решила ее угостить. В морозилке у меня приличное время лежала ножка косули. Вот ее я и готовила. А в качестве соуса к этому нежнейшему мясу я быстренько сварила клюквенный джем. Божественное сочетание!

Ингредиенты

(на банку объемом 750 мл):

• клюква – 400 г (берем дикорастущую, а не культивированную – эта разновидность клюквы годится только для декора, никакого вкуса);

• желирующий сахар – 400 г (если у вас такого нет, то возьмите 400 г обычного сахара и добавьте в него желфикс или конфитюрку);

• корень имбиря длиной 2,5 см;

• веточка тимьяна.

Способ приготовления

Засыпаем в кастрюлю с толстым дном клюкву и сахар. Добавляем 25 мл воды и доводим до кипения. Не забываем помешивать.

Очищаем имбирь и тонко нарезаем. Добавляем его в клюкву. Потом добавляем тимьян и выключаем. Охлаждаем.

А *теперь рецепт косули.*

В наличии:

• среднестатистическая ножка косули;

• бутылка белого полусухого вина;

• соль, перец;

• десяток можжевеловых ягод;

• 2-3 зубчика чеснока;

• веточка свежего розмарина (желательно);

• несколько веточек тимьяна (желательно свежего, но можно и сухого).

В тазик кладем ножку. Заливаем вином. Солим, перчим. Добавляем травки. Давим (слегка) можжевеловые ягоды, рубим очищенный чеснок. Помещаем все это в тазик. Прикрываем крышкой и ставим в холодильник.

Здесь внимание! Мясо косули само по себе нежное и не требует длительного маринования. Но так сложились обстоятельства, что мариновалась она у меня 3 суток. Хуже не стало. Во время маринования не забываем иногда переворачивать.

Далее. На часах 23:00. Разогреваем духовку до 80 °С. На дно формы, в которой будем запекать ножку, кладем несколько кусочков сливочного масла, сверху – ножку, на ножку – еще несколько кусочков масла. Ставим в духовку и идем спать. Просыпаемся в 07:00 и выключаем духовку. Косуля готова! Она нежная, ароматная. Необыкновенно сочная! Да, предупреждаю — духовка у меня электрическая, поэтому я иду спать спокойно.

Если у вас нет друзей-охотников – не расстраивайтесь. К буженине джем тоже великолепно подойдет! Главное – не бойтесь экспериментов!

Джем из клубники с розмарином и бальзамическим уксусом

Этот джем тоже относится к разряду «весенних». Впервые готовя такой джем, я использовала желирующий сахар – хотела понять разницу между ним и обычным в приготовлении различных варений и джемов. На день рождения мне подарили целый горшок «живого» розмарина. Я очень люблю добавлять его при приготовлении различных мясных блюд, но решила попробовать использовать его для сладкого. Не прогадала. Вкус у розмарина своеобразный – смесь ароматов камфары и сосны. Внешне он похож на веточку сосны – такая щетка с длинными иголками. В Испании пчелы навещают поля, поросшие голубыми цветами розмарина, а потом производят ароматный мед. Поэтому для «сладкого» он вполне подходит.

А еще для приготовления джема понадобится бальзамический уксус. Ему я готова петь хвалебные оды всю оставшуюся жизнь. И люблю его не только я, но и все кулинары мира. Обожаемый итальянцами бальзамический уксус – разновидность винного. Традиционным считается продукт, изготовленный из белого винограда, собранного в самой сахаристой стадии недалеко от региона Модена. Его сок долго уваривают и разливают по бочкам из разного дерева (можжевельник, дуб, каштан, вишня) для первого брожения. Затем переливают в место, где уксус должен пройти 12-летний цикл попеременно в холоде и жаре. Сделанный таким образом «бальзамик» стоит недешево и носит гордое название Aceto Balsamilco Tradizionale di Modena (сокращенно —A.B.T.M.). К тому же он имеет европейскую сертификацию качества DOP. Различают уксус 12-, 25– и даже 100-летний.

Впрочем, на наших прилавках чаще можно встретить «бальзамик», сделанный по схожей технологии, но в других частях Италии или Испании, Греции. Кроме того, продается его дешевая версия, изготовленная из красного вина... Если хочется заправить им салаты, десерты или мясо, то нужно искать темно-коричневый продукт вязкой консистенции. Сделанный с нарушением технологии продукт получается жидким, имеет светлый оттенок и не столь утонченный фруктовый вкус. Именно благодаря своему фруктовому вкусу бальзамический уксус хорошо «вписывается» в рецепт моего джема.

Ингредиенты :

• клубника – 1 кг;

• желирующий сахар – 700 г;

• свежий розмарин – 2-3 веточки;

• бальзамический уксус – 2-3 чайные ложки.

Способ приготовления

Клубнику очищаем от плодоножек, промываем и ставим томиться на сильный огонь в течение 5 минут. Добавляем желирующий сахар, розмарин и варим еще 3 минуты (не забываем удалять пенку).

За 1 минуту до готовности добавляем бальзамический уксус.

Разливаем конфитюр по стерилизованным банкам, охлаждаем и храним в прохладном месте.

Розмарин можно не удалять – джем станет более пряным...

Конфитюр из клубники с апельсиновым соком

Это «варенье» я делала весной. «Как?» – спросите вы. А вот так – из замороженной ягоды. Уж очень захотелось чего-нибудь клубничного с ароматом апельсина. В общем, весна была еще не настоящая, а мерзкая и слякотная, простудная. Тогда и возникают такие желания.

Мы все прекрасно знаем, что в замороженных ягодах и фруктах сохраняется много витаминов. Поэтому я стараюсь как можно больше сделать именно таких заготовок. Апельсины у нас нынче круглогодично. Бадьян… у меня его целая банка. Да, подарок коллег из Германии. Приходится подключать фантазию.

Бадьян внешне очень красив – такая звездочка-цветок коричневого цвета. Внутри каждого «лепестка»-секции находится блестящее семя. Бадьян входит в состав смеси «пять китайских специй». Еще на нем настаивают анисовый ликер пастис.

…

Важно

Бадьян обладает специфическим вкусом и ароматом. Если вы подержите его в конфитюре больше 2 минут – конфитюр станет напоминать микстуру от кашля.

Ингредиенты :

• клубника – 1 кг;

• желирующий сахар – 500 г;

• апельсины – 3 штуки (крупные);

• бадьян – 2 звездочки (он еще называется «звездчатый анис»).

Способ приготовления

Клубнику моем, очищаем, сушим. Выжимаем сок из апельсинов. Заливаем клубнику апельсиновым соком, засыпаем сахаром и даем постоять до полного растворения сахара. Ставим на огонь, доводим до кипения, уменьшаем температуру нагрева наполовину и снимаем пенку. Варим 10 минут. Охлаждаем.

На следующий день снова доводим до кипения и выключаем. Добавляем бадьян.

Малиновый джем с миндалем

Яне очень люблю малиновое варенье в традиционном его виде – из-за косточек. Поэтому придумала для себя более подходящий вариант.

Надеюсь, что моя идея понравится и вам (хотя я и не изобретала колесо).

Способ приготовления

Малину перебираем, высушиваем и пропускаем ее через соковыжималку. Отдельно через марлю процеживаем мезгу.

Соединяем соки, добавляем сахар. Доводим до кипения, снимаем пену и варим при непрерывном помешивании 40 минут.

Добавляем миндаль и выключаем огонь.

Раскладываем джем по стерилизованным банкам.

Храним в прохладном темном месте.

Ингредиенты :

• ягоды малины – 1 кг;

• сахар – 800 г;

• миндальная стружка – 100 г.

Персиковый джем с ревенем и коньяком

Ингредиенты :

• персики (слегка твердые) – 1 кг;

• ревень – 10 стеблей;

• желирующий сахар – 600 г (или 800 г обычного «в компании» с желфиксом);

• коньяк – 50 г.

Способ приготовления

Персики выкладываем в глубокую миску и заливаем на 1 минуту кипятком. Кипяток сливаем и заливаем персики холодной водой. Воду сразу же сливаем и очищаем плоды от кожицы.

Разделяем персики пополам и удаляем косточки. Каждую половинку персика разрезаем на 4 дольки. Выкладываем дольки в кастрюлю с толстым дном, засыпаем сахаром и оставляем на 40 минут.

Ревень нарезаем на кусочки длиной 4 см. Добавляем его к персикам, перемешиваем.

Доводим джем до кипения, снимаем пену, варим 10 минут. Затем добавляем коньяк, увеличиваем нагрев и снова доводим до кипения.

Раскладываем джем по стерилизованным банкам.

Храним в холодильнике.

Апельсиновое желе с имбирем

В моих детских воспоминаниях апельсины всегда ассоциировались с 31 декабря. Этот смешанный запах цедры и елки, запах волшебства! Это сейчас у меня елка искусственная, зато хоть апельсины настоящие...

Апельсины – прекрасный десерт. Кроме того, они улучшают аппетит, полезны как общеукрепляющее средство.

Благодаря наличию в них комплекса витаминов и других биологически активных веществ, эти цитрусовые рекомендуют для профилактики и лечения гиповитаминозов, заболеваний печени, сердца и сосудов, для нормализации обмена веществ. А свежевыжатый апельсиновый сок (кстати, на 1 стакан вам понадобится примерно 450 г фруктов) великолепно утоляет жажду «после вчерашнего», да и вообще исключительно полезен и приятен.

А что мы знаем про корень имбиря? В первую очередь то, что это пряность, и весьма распространенная. Для русской кухни имбирь не является новинкой – он широко используется для приготовления сбитней, квасов, а также пряников и куличей.

Имбирь добавляют к чаю (очень полезно при простуде). Также известно использование «имбирных компрессов» в качестве болеутоляющего средства (при головных болях или ревматизме).

Имбирь в виде настоя, настойки, заварки, а также порошка применяется при укачивании, язвенной болезни желудка, атеросклерозе, нарушении жирового и холестеринового обмена, для нормализации состояния кровеносных сосудов, повышения аппетита и улучшения пищеварения.

В общем, состав этого желе исключительно полезен!

Предложенный рецепт родился как вариант круглогодичных заготовок. Вот мне часто хочется белого хлеба с вареньем и молоком. И когда варенья нет, я готовлю апельсиновое желе с имбирем. Делается оно за 15 минут.

Ингредиенты :

• апельсины – 1 кг;

• сахар желирующий (или обычный);

• свежий корень имбиря – кусочек длиной 2 см.

Способ приготовления

Апельсины промываем и выжимаем сок. Как правило, из 1 килограмма апельсинов можно получить примерно 500 мл сока, иногда больше, иногда меньше – все зависит от сочности самих фруктов.

Измеряем количество сока и берем сахара в 2 раза меньше. У меня было 450 мл сока, поэтому сахара я взяла 220 г. Добавляем сахар в сок и доводим его до кипения. Варим 5 минут и выключаем.

Кусочек имбиря нарезаем очень тонкими чипсами и кладем в желе. Снова доводим до кипения и снимаем с огня.
Разливаем желе по стерилизованным баночкам.

Желе из клубники с имбирем и ванилью

Клубника – ягода быстропроходящая и не всегда вкусная. Она, как ни одна другая ягода, полностью зависит от капризов матушки-природы. Если май и начало июня были пасмурными и дождливыми, то ягода будет пресной и практически несладкой… А как быть нам? Правильно – варить желе и варенья.

В этом году я очень много экспериментировала с имбирем. И впервые попробовала настоящую ваниль, ту, которая в стручке и которая пахнет просто… просто не передать словами как! Сравнить «аромат» ванильного сахара и аромат «живой» ванили – это то же самое, что сравнивать поддельные духи и оригинал.

Для этого желе я брала уже использованный ванильный стручок, то есть тот, у которого я уже извлекла сердцевину для каких-то более важных блюд. Его ароматические свойства отнюдь не пострадали.

…

Совет

Не в каждом городе или стране есть такое чудо местной промышленности, как желирующий сахар.

Поэтому рекомендую взять обычный и добавить к нему желфикс, в соответствии с рекомендациями на упаковке.

Ингредиенты :

• клубника – 1 кг;
• желирующий сахар – 700 г (или 700 г обычного и желфикс);
• корень свежего имбиря – 3 см;
• стручок ванили – кусочек длиной 6 см.

Способ приготовления

Клубнику промываем, высушиваем на бумажном полотенце и удаляем хвостики. Перекладываем ее в кастрюлю с толстым дном, засыпаем сахаром и отставляем на 40 минут.

Ставим кастрюлю на огонь, доводим содержимое до кипения при непрерывном помешивании. Затем уменьшаем нагрев,

снимаем пену и варим 10 минут.

Имбирь очищаем и нарезаем очень тонкими «чипсами». Добавляем его к клубнике.

Кладем туда же ванильную палочку. Выключаем огонь и разливаем желе по стерилизованным банкам.

...

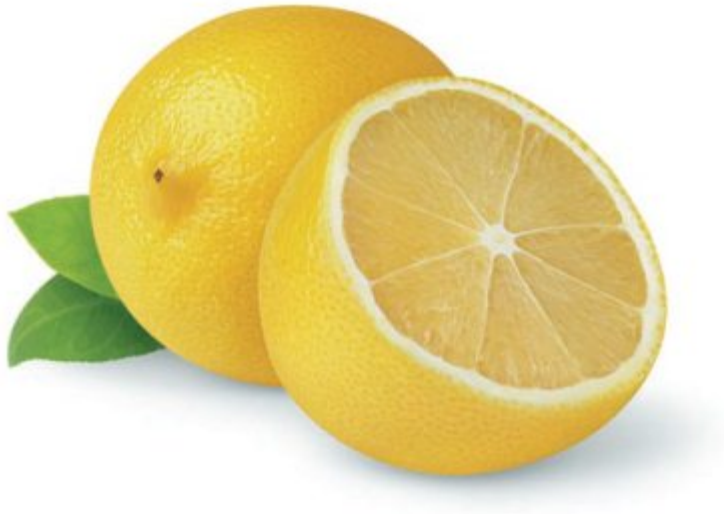
Важно

Это желе не подлежит длительному хранению.

Его можно хранить максимум 6 месяцев в прохладном месте.

Лимонно-мятное желе

Как-то раз я готовила лимонное мороженое. Для его приготовления требовалась только лимонная цедра – в результате у меня остался килограмм очищенных лимонов, которые быстро портятся. Тогда мне и пришла идея сделать лимонное желе...



Ингредиенты :

• лимоны – 1 кг;

• желирующий сахар;

• мята – по вкусу.

Способ приготовления

Из лимонов выжимаем сок. Из одного килограмма у вас должно получиться примерно 450-500 мл сока, но не факт... Все зависит от сорта лимонов и от приложенных вами усилий на выжимание сока. Желирующего сахара нужно брать в 1,5 раза больше, чем объем сока. Иными словами, у меня получилось 400 мл сока – я взяла 600 г желирующего сахара.

Добавляем сахар в сок, доводим до кипения. Затем уменьшаем наполовину огонь и снимаем пенку. Варим примерно 10 минут и забываем о нем до следующего дня.

Берем мяту. Я взяла 50 г настоящей садовой мяты, листья которой были нереально огромными, поэтому их нужно было нарезать. Но если у вас мелколистовая мята, то можете оборвать листики и класть их целиком. В общем, добавляем мяту в желе и кипятим. Охлаждаем желе и раскладываем его по стерилизованным банкам.

Храним в прохладном месте.

Когда ешь это желе, на языке возникает приятное ощущение пощипывания. Я думаю, что его можно подавать к мясу в качестве соуса.

Смородиновое желе

Из трех существующих в природе разновидностей смородины у нас на даче растут две – красная и черная. Белую Марина Ивановна почему-то не посадила, а жаль – она красивенькая. Но собирать я ее все равно не люблю – из-за жуков-«вонючек». Я не знаю, как они на самом деле называются, но водятся они исключительно на смородиновых кустах. Поэтому к сбору смородины я не подключаюсь (за исключением случаев, когда становится жалко урожая).

Я не буду расписывать все достоинства смородины – вы и без меня знаете, что эта ягода исключительно полезна. В ней велико содержание витамина С, а также Р. Смородина хороша для повышения сопротивляемости организма и улучшения аппетита. Листья смородины (да и ягоды тоже) обладают мочегонным, потогонным и противовоспалительными свойствами. Кроме того, используются при засолке и мариновании огурцов – для придания аромата и характерного хруста (хотя, если честно, их наличие не всегда гарантирует, что ваши огурчики будут хрустящими. Честно-честно).

Кстати, джемы из черной смородины хорошо подавать к мясным фрикаделькам, а также к утке. Из сока черной смородины производится один из самых вкусных ликеров – «Крем де Кассис».

Но вернемся к нашему желе.

Ингредиенты :

• ягоды черной смородины – 1,5 кг;

• сахар желирующий – 800 г (или 1 кг обычного плюс пакет желфикса);

• корица – 1 крупная палочка;

• кардамон – 5 «коробочек».

Способ приготовления

Выжимаем сок из ягод при помощи соковыжималки. Жмых выжимаем через марлю (вы получите еще целый стакан сока).

Растворяем в соке сахар. Ставим сок на медленный огонь и доводим до кипения. Выключаем огонь и снимаем пену. Даем соку постоять 1 час.

Добавляем в сок корицу и кардамон, опять доводим его до кипения и на медленном огне варим 15 минут.

Горячее желе разливаем по стерилизованным банкам и закрываем стерилизованными горячими крышками.

Охлаждаем.

Компот из нектаринов с розмарином

Компоты «ставить» я не люблю. Считаю их переводом продуктов. Но и здесь есть исключения. Первое – это вишневый компот. Главное, чтобы вишен в нем было больше третьей части банки и чтобы они были с косточками. Я беру большую миску, вылавливаю в нее ягоды такой специальной ложкой с дырками. Сажусь в кресло перед телевизором, поджав под себя ноги, и ем вишни. Это – воспоминания детства. У меня есть подруга со школьной скамьи, Наташа. Какое-то десятое чувство вело меня к ней в гости именно тогда, когда ее мама открывала банку вишневого компота. Тетя Тома (так звали Наташину маму), зная, что я обязательно приду, всегда оставляла мне большую часть ягод. А Наташа пила компот. Да… это было очень давно.

Сегодня у меня – нектарины в компоте. Но я готовлю не простой компот, а с розмарином. Так красивее и вкус совсем другой.

Способ приготовления

Снимаем с нектаринов кожицу. Для этого слегка надрезаем фрукты крест на крест с обратной стороны от плодоножки, складываем их в миску и заливаем крутым кипятком. Через 1 минуту кипяток сливаем и под холодной проточной водой снимаем кожицу.

Разделяем нектарины пополам, достаем косточки.

Складываем нектарины в подготовленные стерилизованные банки. Кладем веточку розмарина.

Отдельно варим сироп: растворяем в воде сахар и доводим жидкость до кипения.

Заливаем горячим сиропом нектарины. Даем постоять 5 минут. Выливаем сироп снова в кастрюлю и доводим его до кипения.

Заливаем кипящим сиропом фрукты и закрываем банки стерилизованными крышками. Охлаждаем банки в перевернутом виде. Храним компот в темном прохладном месте.

Ингредиенты
(на литровую банку):
• нектарины – 6-8 штук;
• сахар – 300 г;
• вода – 0,5 л;
• веточка свежего розмарина.

Сок яблочно-виноградный

В 2004 году я открывала кафе при самом большом в Минске фитнес-клубе. Тогда я познакомилась с огромным разнообразием свежевыжатых соков, их полезными свойствами для нашего организма. И именно к свежевыжатым сокам я испытываю любовь и уважение.

Но, как вы уже, наверное, догадались, случился урожай. Причем очень большой. Чтобы его спасти, нужно было «давить» сок. Чем мы и занимались этой осенью.

Сок делается очень просто: яблоки моем, разрезаем на дольки подходящего размера, пропускаем через соковыжималку.

Полученный сок в кастрюле из нержавеющей стали с толстым дном доводим до кипения, снимаем пену и сразу разливаем по стерилизованным банкам. Закатываем и охлаждаем в перевернутом виде.

Сейчас к яблокам я добавила виноград «изабелла» в соотношении 3:1. Получился очень вкусный сок. Рекомендую.

Глава 6 Сушка грибов, плодов и ягод

Сей вид заготовок случается в период огромного урожая. Например, когда все семейство не в силах поглощать яблоки в огромных количествах. Тогда мама их сушит.

О сушке грибов: теория

Здесь я не стану давать конкретного и точного рецепта. Будут простые рекомендации и немного технологии.

Грибы мы сушим редко. Сказывается жизнь в городе и традиционная лень (ведь грибы для начала нужно собрать, а, как я говорила раньше, делать я это крайне не люблю). Но, как сушить грибы, я знаю, о чем вам и расскажу.

Самые вкусные сушеные грибы – это белые. Они ароматные, светлые и бульон от варки сухих боровиков самый насыщенный и наваристый. Сушат еще подосиновики и подберезовики, можно сушить маслята, моховики (но я их предпочитаю «погонять по тарелке» в маринованном виде), сморчки. Рыжики, грузди, опята, сыроежки и волнушки не сушат, так как они сохраняют в сушеном виде присущую им горечь, делающую их несъедобными.

Отобранные для сушки грибы очищают от приставшей к ним земли, песка, хвои, листьев и мха. Я это делаю при помощи старой зубной щетки, а моя бабуля пользуется ершиком для маленьких бутылок. Грибы перед сушкой не моют, так как, впитав воду, они сушатся дольше, а белые грибы темнеют.

У большинства видов грибов отрезают ножки и сушат шляпки. У белых грибов отрезают часть ножки на расстоянии 1-2 см от шляпки. Крупные грибы режут на пластинки вдоль корешка.

Грибы сушат в связках, нанизывая их на нитку по 50-60 штук.

Связки развешивают на воздухе, лучше на сквозняке, и провяливают грибы до тех пор, пока при легком сжатии из них не перестает выделяться сок. После этого грибы досушивают в духовке.

Длительное вяление оказывает отрицательное действие на качество грибов – они чернеют. Грибы можно сушить и без предварительного вяления.

В духовке грибы сушат при температуре 60-70 ˚С. При более высокой температуре грибы могут запечься, а при низкой они будут преть. Белые грибы при высокой температуре чернеют. Для ускорения сушки в духовку очень важно время от времени подавать свежий воздух.

Мелкие грибы при искусственной сушке высыхают за 1 сутки, более крупные – за 2-3 суток.

Хорошо высушенные грибы легко ломаются, но не крошатся и сохраняют свою окраску.

Плоды и ягоды

Сушка плодов и ягод основана на удалении из них большей части воды. Свежие плоды и ягоды содержат от 70 до 90 % воды, а сушеные —15-20 %. В сухих продуктах гнилостные микроорганизмы не развиваются. Сушеные плоды имеют меньший вес, занимают меньше места при хранении и не требуют специальных помещений для хранения.

Сушить можно все плоды и ягоды, однако чаще всего это яблоки, груши, сливы, абрикосы, персики, вишни, виноград, земляника, черника и черная смородина. Сушат их как в естественных условиях (на солнце), так и в искусственных (в печи – так поступают жители деревень, у которых еще остался такой раритет, как русская печь, или в духовке и специальных электросушилках).

Для укладки плодов и ягод, подлежащих сушке, применяют специальные деревянные поддоны с небольшими бортиками из планок, а также жестяные листы, решета и противни.

Сушеные плоды и ягоды хранят либо в чистых полотняных мешочках, либо в стеклянных банках, что мне гораздо больше нравится – они красиво смотрятся на полках в кухне.

Поговорим о тех плодах, которых в нашем огороде бывает больше всего, – вишне и яблоках.

Сушка вишен

Для сушки наиболее пригодны сорта с плотной

темноокрашенной и сочной мякотью и густым сладким соком.

Вишни сортируем, отбраковывая гнилые, побитые или недозрелые, очищаем от плодоножек, моем. Для ускорения сушки помытую вишню рекомендуется погружать на полминуты в кипящий раствор питьевой соды (на 1 л воды – 15 г соды). После такой обработки ягоды тщательно промываем в холодной воде, оставляем на 5-7 минут для стекания, затем равномерным слоем насыпаем на сита и сушим.

Сушка на солнце длится от 3 до 5 дней. Во время сушки ягоды регулярно переворачивают.

При искусственной сушке вишен первые 2 часа температуру поддерживаем 45-50 ˚С, затем повышаем до 70-75 ˚С и, часто перемешивая ягоды, сушим 10 часов. Досушивание проводим при температуре 50-55 ˚С.

Качественно высушенные вишни имеют черно-бурый с красноватым оттенком цвет.

Из 10 кг свежих вишен получают примерно 2-2,5 кг сушеного продукта.

Сушка яблок

Для сушки наиболее пригодны кислые и кисло-сладкие сорта яблок. Яблоки сортируем, удаляем загнившие и поврежденные плоды, моем до полного удаления грязи, просушиваем на воздухе (или протираем бумажными полотенцами). Яблоки сушим с кожицей или без кожицы, с семенным гнездом и без него. Я

предпочитаю с кожицей (люблю ее пожевать, и вкусная она, честно).

После этого яблоки режем кружочками толщиной 0,5-1 см.

Чтобы сохранить белый цвет яблок, нарезанные кусочки сразу после резки на 2-3 минуты опускаем в солевой раствор (на 1 л воды – 20 г соли). Вынув из раствора, просушиваем их на воздухе. Подготовленные яблоки сушим.

Для сушки яблок на солнце нарезанные кружочки нанизываем на шпагат и подвешиваем на солнечной стороне, а нарезанные дольки укладываем на противни и ставим на специально приспособленные полки, скамейки или даже на крышу дома. При сушке на подносах яблоки ежедневно переворачиваем и слегка встряхиваем. Яблоки при солнечной сушке бывают готовы через 2-4 дня, в зависимости от погоды.

При искусственной сушке яблоки высыхают в течение 8-10 часов. В домашних условиях хорошо сушить яблоки в духовках или русских печах при температуре 70-80 °С. Чем ниже температура, тем выше качество высушенных яблок.

Сушеные яблоки высокого качества имеют светло-кремовую окраску, мягки, эластичны и не ломаются при сжатии в руке.

Из 10 кг яблок получают 1,1-1,2 кг сушеных.

Вот, кажется, и все о сушке фруктов. Я думаю, что мои советы по этому виду заготовок очень вам пригодятся. Хотя сейчас в ларьках с сухофруктами широкий выбор и ассортимент, но практически все то, что там предлагают, не полезные высушенные плоды и ягоды, а вымоченные в сиропе, а потом вяленные в искусственных условиях. И полезность их – под большим вопросом.

Обожаю этот романс...

«А напоследок я скажу…»

Что я могу сказать в конце этой замечательной книги… Может, она и не такая замечательная, как мне кажется, но знаете, она у меня неожиданная и первая. Вот как первый ребенок. Я и представить себе не могла, что когда-нибудь буду писать книгу. Да еще и с рецептами. Да еще на такую достаточно сложную тему, как консервирование. Этот «ребенок» рождался долго, гораздо дольше, чем я рассчитывала. Но в каждом рецепте есть частичка моей души, моего тепла. Потому что я больше всего на свете люблю готовить. Готовить что-то необычное, но совсем не сложное.

Я очень надеюсь, что вы, мои читатели, возьмете из этой книги все самое, на ваш взгляд, интересное. И у вас все получится.

Я с вами не знакома, но вас люблю!
Мама, а Вас я люблю больше всех!

Раиса Савкова